



GUANCIALE AL PEPE S/V

<u>CODICI ART.</u>	<u>DESCRIZIONE ARTICOLO</u>	<u>PESO MEDIO</u>
248SV	GUANCIALE AL PEPE SV	-1.5 KG-
-----	-----	-----
-----	-----	-----



Lusetti Salumi

Via Nazionale Cisa Km. 162 – N°36/B-C

46029 Suzzara (MN)

Tel. 0376522166 – Fax. 0376535590

LUSSETTI salumi s.r.l. Via Naz. Le Cisa, 36/B/C- Suzzara (MN)	SCHEDA TECNICA		Rev 2 Gennaio 2015
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLE PRINCIPALI FASI PRODUTTIVE	<p>Il guanciale è composto da carne suina (taglio gola), salato, asciugato, stagionato e confezionato.</p> <p>Il guanciale è ottenuta da carni che sono state sottoposte a controlli selettivi e ad operazioni in serie rappresentate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - operazioni di sezionamento comprendenti la rifilatura - salatura - fase diffusione sale - pepatura superficiale, asciugatura e stagionatura - confezionamento sottovuoto - etichettatura e imballaggio 		
TIPOLOGIA DI CONSUMATORE AL QUALE È DESTINATO IL PRODOTTO	<p>Non contiene sostanze allergeniche (elencate nell'allegato II del Reg CE 1169/2011) pertanto è destinato ad una vasta clientela.</p> <p>Senza glutine</p> <p>Gli ingredienti non contengono O.G.M.</p> <p>Asportare la cotenna e il pepe prima del consumo</p>		
INGREDIENTI (RICETTA)	gola di suino, sale, pepe 1,5%, destrosio, aromi naturali, antiossidanti: E301, conservanti: E 250- E252.		
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Intero in buste di PA/PE sottovuoto		
ETICHETTATURA	<p>Riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ragione sociale • Denominazione prodotto • Ingredienti • lotto e TMC • Stabilimento di produzione e marchio di identificazione • Modalità di conservazione • Modalità di utilizzo 		
MODALITÀ DI UTILIZZO	Da consumare previa asportazione della cotenna e del pepe superficiale, affettato, tranciato, tal quale		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	<p>Da conservare a temperatura di frigorifero a +2/+4°C .</p> <p>Una volta tagliata conservare a temperatura di frigorifero a +2/+4°C</p> <p>Il trasporto avviene con autocarro provvisto di ATP</p>		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Aspetto esterno Sv: salume stagionato, con pepe e cotenna</p> <p>Al taglio/Aperto dal sv: parte magra di colore rosso, il grasso si presenta di colore bianco, odore tipico di PBC stagionato, leggermente profumato/speziato</p> <p>Assenza di odori, colorazioni sgradevoli o anomale</p>		
PROFILO MICROBIOLOGICO	<p>Conforme ai parametri e limiti del Reg. CE 2073/2005</p> <p>Salmonella e Listeria Monocytogenes assente in 25 g</p> <p>Enterobatteri <100 ufc/g</p>		
CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE (valori medi) g/100g	<p>Caratteristica/ Unità di misura</p> <p>Kcal</p> <p>Kj</p> <p>Proteine g</p> <p>Carboidrati g di cui zuccheri g</p> <p>Grassi g</p> <p>Acidi grassi saturi g</p>	<p>Ph a 20°C 5.6-6.2</p> <p>Aw: a 20°C < 0,92</p> <p>664</p> <p>2736</p> <p>7,1</p> <p>1,5</p> <p>0</p> <p>70</p> <p>27</p>	



Lusetti Salumi

Via Nazionale Cisa Km. 162 – N°36/B-C

46029 Suzzara (MN)

Tel. 0376522166 – Fax. 0376535590

	sale g umidità %	2,7 18,8 potassio nitrato < ai limiti di legge (Reg CE1129) sodio nitrito < ai limiti di legge (Reg CE1129)
DURABILITÀ	90 gg alle condizioni sopra menzionate	



Lusetti Salumi

Via Nazionale Cisa Km. 162 – N°36/B-C

46029 Suzzara (MN)

Tel. 0376522166 – Fax. 0376535590