



Dati generali

Denominazione Commerciale	Guancia alla Toscana al pepe nero
Denominazione legale	Prodotto a base di carne di suino stagionata al pepe nero
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Golstm
Peso medio per pezzo	0,6 kg
Larghezza	120 mm
Lunghezza	150 mm
Stagionatura	60 giorni circa
Modalità di Conservazione	Conservare in ambiente fresco e asciutto max +25°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.
Shelf life	Da consumarsi preferibilmente entro 10 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso	Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale.
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume tipico con parti magre e grasse ben distinte, giusta salatura e concia tipica toscana
Colore	Roseo
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Gusto tipico

Ingredienti

Guancia di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio. Pepe nero (2%), aromi naturali, spezie, piante aromatiche. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	2666	kJ
Energia	647	kcal
Grassi	69	g
di cui acidi grassi saturi	25	g
Carboidrati	0,3	g
di cui zuccheri	0,2	g
Proteine	6,38	g
Sale	5	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)	Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
Controllo residui farmacologici	Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.
Controllo residuo fitosanitari	Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 Ufc/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 Ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella spp.	Assente/25g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	Assente/25g	UNI EN ISO 11290-1:2005

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	5,7
Aw	0,83

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	8
Misure Cartone in mm (BxHxP)	300X400X125
Peso Lordo Medio a Cartone	5,22 Kg
Tara cartone	420 g +/-8%
Numero cartoni/strato	8
Numero strati/pallet	4
Numero cartoni /pallet	32
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati



Scheda Tecnica di prodotto GUANCIALE MIGNON AL PEPE NERO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 0 del 05/08/2019

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS