

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 09)



### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

GOLA SUINO "Guanciaiale Affumicato"

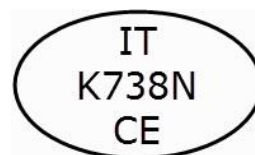
COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. EAN
IS0022	GUANCIALE AFFUMICATO	
IS0032	TRANCIO DI GUANCIALE	

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il guanciaiale affumicato è un insaccato di suino, preparato con l'utilizzo di gola proveniente da suini selezionati, salato ed aromatizzato con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene affumicato tramite combustione lenta con legno di faggio grazie ad un procedimento naturale. Dal classico colore bianco della parte grassa che contrasta con quello rosso vivo per la parte magra, presenta un profumo e sapore delicato e finito, che contrasta gradevolmente con la caratteristica nota aromatica esterna.

### PARTICOLARITÀ DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 09)

### CATEGORIA DEL PRODOTTO

Categoria di prodotto: insaccato di carne suina. Categoria di processo: carne fresca rappresentata dalla guancia di suino, con aggiunta di una concia, riposo, affumicatura e stagionatura successiva.

### TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Salume che si esalta nel connubio col pane caldo, specialità gastronomica che rappresenta uno straordinario ingrediente in cucina.

### CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Guanciaie percorso da venature magre con una componente di grasso pregiato.

### DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie; Antiossidante: E300; Conservante: E252.

### SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Stagionato: 12mesi a +12°/+16°C.

Sottovuoto: 6 mesi a temperatura tra 0 °C e + 4 °C.

### CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETTIZZAZIONE
STAGIONATO	TAL QUALE	CARTONE: 370 (P) x 500 (L) x 165 (H) mm; tara: 400g	BANCALE EUR-EPAL
	PESO: variabile (1,2kg)	12 PEZZI PER CARTONE	cartoni per pallet: 28 piani per pallet: 7 cartoni per piano: 4
TRANCIO	SACCHETTO PLASTICO	CARTONE: 400 (P) x 600 (L) x 200 (H); TARA 975	BANCALE EUR-EPAL
	TERMORETRAIBILE PESO: VARIABILE (MEDIA 0,350 KG)	40 PEZZI PER CARTONE	cartoni per pallet: 28 piani per pallet: 7 cartoni per piano: 4

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C.

SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C. – ZONA INDUSTRIALE, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) ITALY – TEL/FAX 0433/80406.

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 09)

### ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 2007/68/CE)

ASSENZA ALLERGENI	
<input checked="" type="checkbox"/> SI	NO

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione	DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza su 25 g	Anaerobi solfito riduttori	10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Assenza su 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1.000 ufc/g	Enterobatteri	1.000 ufc/g

### PARAMETRI CHIMICO-FISICI

DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità	DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità
Nitrati / Nitriti	150mg/Kg	Inibenti	Assenti
Benzo(a)pirene	≤ 0,03mg/Kg	aw a fine stagionatura	≤ 0,94



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 09)

### Dichiarazione Nutrizionale

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
<b>VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO</b>	
<b>Energia</b>	<b>299 kcal – 1249 kj</b>
<b>Grassi</b>	<b>25 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>8,9 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>0 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>18 g</b>
<b>Sale</b>	<b>2,9 g</b>

---

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C.

SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C. – ZONA INDUSTRIALE, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) ITALY – TEL/FAX 0433/80406.