

**GUANCIALE DI SUINO SOTTOVUOTO  
CONGELATO****PRODOTTO**

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Guanciales di suino sottovuoto congelato
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	GUSVGE
<b>CODICE EAN 13:</b>	2056871
<b>CODICE EAN 128:</b>	98022559205687
<b>PESO:</b>	≈ 0,160 Kg
<b>TMC (Termine minimo di conservazione):</b>	545 gg
<b>CONFEZIONE:</b>	Busta per alimenti
<b>DESCRIZIONE:</b>	Massetere di suino, refilato, confezionato in busta per sottovuoto.
<b>INGREDIENTI:</b>	Carne di suino.
<b>ALTRE INDICAZIONI:</b>	-
<b>ORIGINE CARNE:</b>	Italia
<b>STAGIONATURA:</b>	Prodotto non soggetto a stagionatura.
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:</b>	Conservare a temperature inferiori a -18°C.

**PER LA FORNITURA DELLE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE FINALE  
FARE RIFERIMENTO A SIGILLI ED ETICHETTE CHE ACCOMPAGNANO IL PRODOTTO.**

<b>COLORE:</b>	<i>Rosso roseo tipico della carne di suino, assenza d'imbrunimenti o altre colorazioni anomale</i>
<b>ODORE:</b>	<i>Tipico della carne fresca, privo di odori anomali e sgradevoli.</i>
<b>SAPORE:</b>	<i>Tipico del prodotto, privo di sapori anomali e sgradevoli.</i>
<b>CONSISTENZA:</b>	<i>Compatta, soda.</i>
<b>ASPETTO AL TAGLIO:</b>	-

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE		
ENTEROBATTERIACEAE	UFC/g	< 1 x 10 <sup>4</sup>		
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 1 x 10 <sup>2</sup>		
STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +	UFC/g	< 1 x 10 <sup>2</sup>		
SALMONELLA SPP	P.A./25g	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g	< 1 x 10 <sup>3</sup>		

Note: n= numero unità campionarie che costituiscono campione  
C= numero unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si situano tra m e M  
(\*)= per prodotti con pH ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92 e i prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 0,94

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
UMIDITÀ:	g/100 g	68
Aw:		> 0,97
pH:		6,00 – 6,4
CONTAMINATI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
ADDITIVI E CONSERVANTI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente

**CARATTERISTICHE FISICHE**

**METALLI:** conforme a quanto previsto dal limite interno: 2,5mm Fe/ 3mm NON Fe/ 3,5mm AISI304

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

<b>ENERGIA:</b>	kJ/100 g	721
	kcal/100 g	172
<b>GRASSI:</b>	g/100g	9,9
di cui ACIDI GRASSI SATURI:	g/100g	3,5
<b>CARBOIDRATI:</b>	g/100g	-
di cui ZUCCHERI:	g/100g	-
<b>PROTEINE:</b>	g/100g	21
<b>SALE:</b>	g/100g	0,15
<b>GLUTINE</b>	ppm	< 20



# GUANCIALE DI SUINO SOTTOVUOTO CONGELATO

## ALLERGENI.

Secondo quanto previsto dall' allegato II del Reg UE 1169/11 e s.m.i.

SI	NO
✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei
✓	Uova e prodotti a base di uova
✓	Pesce e prodotti a base di pesce
✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi
✓	Soia e prodotti a base di soia
✓	Frutta a guscio e prodotti derivati
✓	Sedano e prodotti a base di sedano
✓	Senape e prodotti a base di senape
✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
✓	Lupini e prodotti a base di lupini
✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi
✓	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

**DICHIARAZIONE O.G.M.:** Non sono utilizzati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati

## LOGISTICA

<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	Pezzo - Kilogrammo
<b>PESO MEDIO PRODOTTO:</b>	≈ 0,160 kg
<b>VASCHETTA:</b>	PEZZI: 6
	PESO MEDIO: ≈1,0 kg
	TIPO: Busta per alimenti
	TARA: 0,020±0,5%
	DIMENSIONI (L x P x H): -
<b>CARTONE:</b>	PEZZI: 4
	PESO MEDIO: ≈ 4,0 kg
	TIPO: Art. 7
	TARA: 0,40 Kg ± 10%
	DIMENSIONI (L x P x H): 33 x 27 x 90 cm
<b>PALLET:</b>	COLLI STRATO: 8
	STRATI PALLET: 8
	COLLI TOTALI PALLET: 64
	PESO MEDIO: ≈165 kg ± 10%
	TIPO: Plastica
	TARA: 7 kg
	DIMENSIONI: 80 x 120 x 14 cm

## ALTRO

<b>MODALITÀ D'USO:</b>	Prodotto da consumare previa adeguata e completa cottura.
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA:</b>	Ingredienti, indicazioni di conservazione, n° di Lotto, indicazioni di cottura, produttore.
<b>AUTORIZZAZIONE CE:</b>	IT 1337 L CE
<b>RICONOSCIMENTI:</b>	Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC 22000
<b>PERIODICITÀ ANALISI:</b>	Come previsto dal piano analisi interno