


Salumificio campidanese "Su Sartizzu" z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L	MANUALE AZIENDDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP	ED.1 del 01/06/2006
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4 del 18/01/2017

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<u>GUANCIALE</u>	
GUANCIALE		
INGREDIENTI		
Carne di suino(gola di suino), Sale,destrosio,spezie, aromi naturali, antiossidante: E301conservante: E250,E252.		
DESCRIZIONE		
Tipico guanciale di suino adulto, stagionato e giustamente pepato , di dimensioni non troppo ridotte.Si presenta specialmente adatto sia per la vendita al banco sia affettato che in tranci. Dopo la stagionatura di circa 60 giorni le sue carni sono rosa e il lardo che completa la struttura è bianco puro.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	3064 Kj – 732 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	10,1 %
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	76,8%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	35,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	<0,1 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	1,32%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Tipico, stagionato, leggermente speziato	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Roseo con mazzature di grasso di colore bianco	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Delicato, non salto, stagionato	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e compatta al taglio .		

INFORMATIVA GENERALE				
			GUANCIALE INTERO	GUANCIALE TRANCIO
PEZZATURA MEDIA			2,500<3,00 kg	0,450 kg
PEZZI			1	1
CODICE ART.			GU	M
STAGIONATURA			Circa 30/40 gg	Circa 30/40 gg
BUBELLO			ASSENTE	ASSENTE
GRANA UNIFORME			AL TAGLIO	AL TAGLIO
LEGATURA			ASSENTE	ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA			SFUSO – NUDO PEPATO	SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE			180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE			10/20 KG	5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			4/8	12/24/48
VENDITA			Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/4	16/8/4
N. RIPIANI PER PALLET			5	5
N. CARTONI PER PALLET			40/20	80/40/20

INFORMAZIONI ETICHETTATURA
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.

INFORMAZIONI GENERALI

Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.

SOSTANZE ALLERGENICHE			
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo,avena,farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO