



Scheda tecnica

Guanciale Stagionato

Prodotto a marchio:	Salumificio Bonalumi
Descrizione prodotto:	Prodotto ottenuto dalla parte di copertura della regione della guancia e del collo del suino. Sottoposto a salatura, con aggiunta di spezie e erbe aromatizzate. Successivamente sottoposto a stagionatura.
Codice prodotto:	0840
Allergeni ed intolleranze:	Vedi tabella allegata.
Ingredienti:	Carne di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
Pezatura:	Da Kg 1 circa
Unità di vendita:	Vendita a peso
Tipo di confezionamento:	Cartone ad uso alimentare (o sottovuoto)
Modalità di conservazione:	In cella a temperatura < 15°C (se sottovuoto a temperatura da 0° a +4°)
Modalità di trasporto:	Automezzi refrigerati
Caratteristiche organolettiche	
Aspetto esterno:	Il prodotto deve risultare compatto e morbido al taglio. La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda. Il grasso non deve essere ingiallito e rancido
Sapore:	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
Profumo:	Gradevole e caratteristico



LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Escherichia coli	< 100 UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Gilbert et al. (2000) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Staphylococcus aureus	< 10 ⁴ UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Anaerobi solfito riduttori	< 1000 UFC/g	Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Salmonella	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

GUANCIALE STAGIONATO

<i>Energia</i>	<i>2648 kj / 643 kcal</i>
<i>Grassi</i>	<i>67,80 g</i>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>25,63 g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>0,5 g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i><0,5 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>7,7 g</i>
<i>Sale</i>	<i>1,46 g</i>



Allergeni	Contiene (SI/NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	No	
Frutta a guscio (mandorle (<i>abygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corytus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasilie (<i>Bartlolletia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacchia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)) e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	
N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.		