

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 27/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

FRANCOBOLLI DI GUANCIALE

Denominazione commerciale	Francobolli di Guanciale
Denominazione legale	Guanciale a Francobolli
Produttore	FURLOTTI&C srl Via Santi 1, 43014 – Medesano (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento
Ingredienti	Guanciale di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252.
Allergeni	Nessuno
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Max +4°C. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero in modalità protetta e consumare entro 2 giorni.
TMC	75 giorni
Vita minima residua alla consegna	65 giorni
Peso netto	100g
Materia prima	Carne fresca di suino di provenienza italiana. Taglio anatomico: guancia di suino.
Processo produttivo	Il taglio di carne viene salato con la miscela di salagione e posto in cella di salagione per circa una settimana. Al termine della fase di salagione il prodotto viene appeso e posto in asciugamento (circa una settimana a temperatura da 18-15°C) per passare poi alla salagione vera e propria (10-14°C), della durata di circa 60 giorni. Al termine della stagionatura, il prodotto viene porzionato e confezionato in atmosfera protettiva.

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0367
Codice ean	8011192001814
Bollo CE	IT 983L CE

-Caratteristiche sensoriali-

Colore	Bianco rosato con una o due striature di magro all'interno
Odore	Delicatamente speziato in base agli aromi utilizzati per la sua conservazione
Sapore	Dolce e speziato, tipico
Consistenza	Morbida

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	2815
	kcal	673
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	72
	g	29
Carboidrati di cui zuccheri	g	0,1
	g	0,1
Proteine	g	6,2
Sale	g	5,4

-Caratteristiche microbiologiche-

Carica batterica totale	10 ⁴ -10 ⁵ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus coagulasi positivi	<500 ufc/g
Clostridium perfringens	<30 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

pH	5,3
Aw	0,91

-Informazioni logistiche-

Imballo	Vaschetta termoformata trasparente Top: PET PE-EVOH PE - Tray: APET PE-EVOH PE peel
Pezzi/cartone	16
Cartoni/strato	10
Strati/pallet	10
Dimensioni cartone	230mm x 240mm x 160mm

Furlotti & C srl

Assicurazione Qualità



16/10/2019

Via F. Santi, 1 - 43014 MEDESANO (PR)
Partita IVA 00251800348