

SCHEMA TECNICA
Listarelle di Guanciaie Stagionato



Dati generali

Nome in fattura	LISTARELLE GUANCIALE 120g-c10p
Codice prodotto	457006
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974032003
Nomenclatura doganale	02101219



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino (Origine Italia), sale, saccarosio, spezie, aglio, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative **MATERIA PRIMA:** prodotto partendo dalla gola fresca di suini pesanti italiani, caratterizzata da un grasso pregiato di particolare compattezza e gusto.

PRODUZIONE: le gole vengono salate con un concia leggera di sale e pepe macinato e fatta riposare in cella per 14 giorni. Segue la fase di stagionatura per almeno 50 giorni, livello di stagionatura ritenuto idoneo per esaltare al meglio le sue caratteristiche in cottura. Dopo essere stato raffreddato, il guanciaie stagionato viene tagliato a listarelle e confezionato.

SAPORE: la qualità della materia prima di partenza, unita al taglio a listarelle tipico del vero guanciaie cucinato nelle storiche trattorie romane, consentono la preparazione di un'autentica pasta all'amatriciana. La forma a francobollo conferisce, inoltre, alla degustazione una sensazione più avvolgente al palato, oltre che una migliore presentazione del piatto.

Caratt. tecniche medie

Confezione	atmosfera protettiva
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C
Stagionatura	min. 50 gg

Proprietà organolettiche

Gusto	dolce un po' speziato
Profumo	leggermente speziato
Colore	bianco perlaceo con striature rosso-rosato

SCHEMA TECNICA

Listarelle di Guanciaie Stagionato

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
120 g		3 cm	12 cm	17 cm	90 giorni dal confezionamento

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
20	10	200	10	0,16X0,23X0,24	8002974031983

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	13
Grassi (g)	71
Acidi grassi saturi (g)	28
Proteine (g)	11
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	2,5
Valore energetico (kcal)	687
Valore energetico (kJ)	2832
Aw	<0,92
pH	5,8

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	10 ⁵ -10 ⁶
E. Coli ufc/g	< 10
Coliformi Fecali ufc/g	< 100
Stafilococcus aureus ufc/g	< 500
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

SCHEMA TECNICA
Listarelle di Guanciaie Stagionato

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o 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 lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	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 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361