

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO GUANCIALE STAGIONATO	SPF 46 Pag. 1/2 Rev. 3 del 04/08/2020
--	--	---

Nome e codice di vendita del prodotto	5914 GUANCIALE STAGIONATO	
Composizione	Gola tesa di suino, sale, spezie, destrosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E250–E252. Origine: Italia. Senza glutine. Senza allergeni in base al Reg. 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.	
Caratteristiche di processo	Rifilatura e sgrassatura gole tese. Si effettua la salatura unendo sale e spezie miscelati secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Si procede poi con la legatura (solo cappio per appendere al carello), quindi le gole sono portate in cella di asciugamento per un periodo da 5 a 7 giorni. Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di 10 giorni dalla data di asciugamento.	
Utilizzo/destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.	
Modalità di consumo	Servire tal quale affettato, previa rimozione della cotenna. Involucro non edibile.	
Caratteristiche organolettiche	Pezzatura: da 1,50 a 2,20 kg Consistenza: compatta Profumo: delicato con sentore di pepe Sapore: dolce non acido Colore: il magro rosso, il grasso rosa	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	VALORE ENERGETICO GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI PROTEINE SALE	2.097 kj (501 Kcal) 50 17 <1 <1 13 3
Caratteristiche microbiologiche <small>(Reg. CE 2073/2005-1441/2007)</small>	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr., spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.	
Caratteristiche chimiche <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	Umidità Proteine Grassi (%) Ceneri pH AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura	VALORI MEDI 25 9 61 3 da 5.0 a 6.0

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO GUANCIALE STAGIONATO</p>	<p>SPF 46 Pag. 2/2 Rev. 3 del 04/08/2020</p>
--	---	--

Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)
Modalità di conservazione dopo la vendita	<p>Per prodotto intero: conservare al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni.</p> <p>Se prodotto sottovuoto o in atmosfera protettiva conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>
Shelf life	<p><u>Prodotto intero</u>: massimo 18 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto</p> <p><u>Prodotto sottovuoto</u>: massimo 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C</p>
Imballaggio	<p><u>Prodotto intero</u>: avvolto in pergamena vegetale</p> <p><u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato</p> <p>Apposizione fascetta e/o etichetta</p> <p>Infine il prodotto viene imballato in cartoni contenenti n. 6 pezzi</p> <p>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>
Etichettatura	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max di +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice EAN (a richiesta) -
Metodi di distribuzione	<p>Trasporto con automezzi refrigerati</p> <p>Per prodotti interi temperatura max +14° C</p> <p>Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C</p>