



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST
Revisione 04
Data 03-06-2024
Pag. 1 di 2

PRODOTTO

GUANCIALE STAGIONATO DI SUINO ITALIANO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Guanciale Italia con pepe

Cod.
22001

PRODUTTORE	Poli Saporì sas - BOLLO CE IT M8C76
DESCRIZIONE	Carne di suino (guanciale), salata e stagionata con cotenna. Vendibile intero, a trinci SV e scotennato SV.
ORIGINE CARNE DI SUINO	100% ITALIANO



MODALITA' DI CONSERVAZIONE	S/V: temperatura < 12°C
	Intero: in luogo fresco e asciutto
TEMPERATURA DI TRASPORTO	S/V: temperatura < 12°C
	Intero: temperatura ambiente

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	180 giorni dalla data di confezionamento	CARATTERISTICHE FISICHE	Il prodotto si presenta di forma romboidale, colore rosso al taglio con piccole venature di bianco (grasso), esternamente scuro per la presenza del pepe, confezionato sottovuoto.
TEMPO STAGIONATURA	4/8 Settimane circa	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore: gradevole, aromatico Sapore: gradevole e caratteristico

INGREDIENTI	Carne di suino: Origine 100% Italiano , Sale, Pepe, Aglio, Aromi naturali, Zuccheri (Destrosio, Saccarosio), Antiossidanti E301, Conservanti E250, E252.
-------------	---

Rintracciabilità/Modalità di espressione del lotto: data di produzione espressa in GGMMAA - lotto: AAMMGG

INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI		TABELLA NUTRIZIONALE. Valori nutrizionali medi per 100g
E. coli	< 100 germi/g	Energia 687 Kcal
Clostridi	<10 germi/g	Energia 2828 KJ
Stafilococco coag.pos.	<100 germi/g	Grassi 72.94 g
Salmonella spp.	Assente/25g	di cui saturi 26.50 g
Listeria monocitogenes	Assente25/g	Carboidrati 0.61 g
		di cui zuccheri 0.04 g
		Proteine 7.0 g
		Sale 6.2 g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST

Revisione 04

Data 03-06-2024

Pag. 2 di 2

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI

ALLERGENE (secondo il Reg. CE 1169/11 e s.m.i.)	NEL PRODOTTO SI – NO	NELLA LINEA PRODUZIONE SI – NO	NELLO STABILIMENTO SI – NO	CROSS-CONTAMINATION SI – NO
1-Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO	NO
2-Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3-Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO	NO
5-Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
6-Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO	NO
7-Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	NO	NO	NO	NO
8-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 illinoinensis</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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	SI	NO
9-Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
10-senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
12-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	SI	NO
13-Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
14-Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO

OGM Poli Sapori s.a.s. certifica, in accordo alle informazioni recepite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati **non** consistono, **non** contengono e **non** derivano da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM free) nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 S.M.I.

RADIAZIONI IONIZZANTI: Poli Sapori s.a.s. certifica, in merito alle informazioni ricevute dai fornitori di materie prime, che gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti e che tutti i prodotti finiti **non** sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Il contenuto della presente scheda tecnica è da ritenersi valida fino a nuova edizione

Autorizzato in data: 03 Giugno 2024