



## SCHEMA TECNICA GUANCIALE AFFUMICATO

Rev. 03  
del 08/12/2014  
Pag. 1 a 1

<b>Operatore Settore Alimentare</b> (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. h)	La Salumeria di Eustacchio S.r.l. Via M. Pantaleoni 1, 31030 Dosson di Casier (TV)	
<b>Denominazione alimento</b> (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. a)	Salume stagionato	
<b>Denominazione di vendita</b>	Guanciale affumicato	
<b>Codice</b>	GUA082 intero GUA182 trancio sottovuoto	
<b>Ingredienti</b> (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. b-c-d, art. 18, all. VII)	Gole di suino, sale, pepe, destrosio, saccarosio, aromi naturali, aromatizzante di affumicatura. Conservanti (E252, E250) Antiossidante E301	
<b>Peso indicativo</b> (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. e)	2,0 kg intero 1,0 kg trancio sottovuoto	
<b>Confezione</b>	Cartone per alimenti o sacchetto PA/PE sottovuoto	
<b>Condizione di conservazione</b> (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. g)	Intero: temperatura ottimale +8/+10°C Sottovuoto: 0/+4°C	
<b>Termine minimo di conservazione</b> (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. f, all. X)	Intero: 90 giorni da confezionamento (data in etichetta) Sottovuoto: 45 giorni da confezionamento (data in etichetta)	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto esterno: forma rettangolare; Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore affumicato	
<b>Caratteristiche nutrizionali *</b> <b>(valori medi in g/100 g)</b> (Reg. UE 1169/2011 art. 30 par. 1, all. XIV, all. XV)	Valore energetico	2691kJ / 654kcal
	Grassi	69,5g
	di cui acidi grassi saturi	22,0g
	Carboidrati	0,5g
	di cui zuccheri	0,5g
	Proteine	6,5g
	Sale	4,0g
<b>Allergeni</b> (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. c, art. 21, all. II)	Il prodotto non contiene alcun allergene né come ingrediente né come possibile contaminante nel ciclo produttivo.	
<b>Paese di origine e/o luogo di provenienza</b> (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. i, art. 26)	Italia	

\*I valori nutrizionali riportati possono subire variazioni dovute alle diverse forniture di materie prime.

LA SALUMERIA DI EUSTACCHIO s.r.l. opera in regime di autocontrollo igienico-sanitario ai sensi dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i..