



SCHEDA TECNICA GUANCIALE AFFUMICATO

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

| | | |
|---|--|------------------|
| Operatore Settore Alimentare (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) | |
| Denominazione alimento (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. a) | Salume stagionato | |
| Denominazione di vendita | Guanciales affumicato | |
| Codice | GUA082 intero GUA182 trancio sottovuoto | |
| Ingredienti (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 | |
| Peso indicativo (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. e) | 2,0 kg intero 1,0 kg trancio sottovuoto | |
| Confezione | Cartone per alimenti o sacchetto PA/PE sottovuoto | |
| Condizione di conservazione (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. g) | Intero: temperatura ottimale +8/+10°C Sottovuoto: 0/+4°C | |
| Termine minimo di conservazione (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) | |
| Caratteristiche organolettiche | Aspetto esterno: forma rettangolare; Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore affumicato | |
| Caratteristiche nutrizionali * (valori medi in g/100 g) (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 |
| Allergeni (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. | |
| Paese di origine e/o luogo di provenienza (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..