

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE

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 (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza $\pm 10\%$)	VALORE ENERGETICO	2.097 kj (501 Kcal)	
	GRASSI	50	
	di cui ACIDI GRASSI SATURI	17	
	CARBOIDRATI	<1	
	di cui ZUCCHERI	<1	
	PROTEINE	13	
	SALE	3	
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005-1441/2007)	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se $A_w > 0,92$ Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se $A_w \leq 0,92$ 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 (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza $\pm 10\%$)		VALORI MEDI	
	Umidità		25
	Proteine		9
	Grassi	(%)	61
	Ceneri		3
	pH		da 5.0 a 6.0
	AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura		