

COD VARIO

GUANCIALE E LARDO SALATO

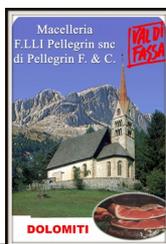
Aggiornato al:
19 05 2015



1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- 1.1 *Materia prima* *Carne proveniente da suini allevati in Italia*
- 1.2 *Peso* *Vario*
Prodotto soggetto a calo peso
- 1.3 *Lunghezza* *Varia*
- 1.4 *Diametro/Spessore* *10 cm*
- 1.5 *Involucro* *No*
- 1.6 *Chiusura involucro* *No*
- 1.7 *Legatura* *No*
- 1.8 *Stagionatura* *> 8 settimane*
- 1.9 *Ingredienti* *Carne di suino, sale, spezie, saccarosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.*
- 1.10 *Conservazione* *In ambiente fresco (temp.max 20°C, UR tra 70% e 80%)*
- 1.11 *TMC* *Termine Minimo di Conservazione: In fattura, 90 gg dalla data di spedizione*

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)



COD	VARIO	GUANCIALE E LARDO SALATO	Aggiornato al: 19 05 2015
------------	--------------	---------------------------------	-------------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

<i>Enterobatteriacee</i>	<i>< 50 ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>assente in 25 g</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>assente in 25 g</i>

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
----------	---

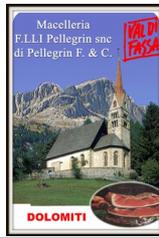
<i>Grassi</i>	<i>45,0 % ± 3%</i>
<i>Proteine</i>	<i>15,0 % ± 3%</i>

Valore energetico per 100 g di prodotto: 465 kcal 1920 kJ

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
<i>Cereali contenenti glutine (1)</i>			*
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>			*
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>			*
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>			*
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>			*
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</i>			*
<i>Frutta a guscio (2)</i>			*
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>			*
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>			*
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>			*
<i>Anidride solforosa e solfiti (3)</i>			*
<i>Lupino e prodotti derivati</i>			*
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>			*
<i>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</i>	<i>Il prodotto non contiene OGM</i>		



COD VARIO

GUANCIALE E LARDO SALATO

Aggiornato al:
19 05 2015

5 **PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta F.lli Pellegrin

6 **CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE**

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg.1935/2004 e succ. mod., Reg. CE n°10/2011 e succ.mod.)

- | | | |
|-----|-----------------|---------------------------|
| 6.1 | Confezionamento | Sottovuoto all'occorrenza |
| 6.2 | Spedizione | In cartoni |

7 **ETICHETTATURA**

Etichettatura conforme al Reg. CE n°1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

- | | | |
|-----|------------------------------------|---|
| 7.1 | Etichetta | Adesiva all'esterno |
| 7.2 | Indicazioni riportate in etichetta | |
| | Denominazione | Guanciale e Lardo salato |
| | Ingredienti in | Italiano |
| | Ragione sociale | Macelleria F.lli Pellegrin strada Daniel Zen 9 Vigo di Fassa TN |

Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.

- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi)

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.

Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO

2.