



SCHEDA TECNICA GUANCIALE STAGIONATO

Denominazione prodotto:	Guanciale stagionato.
Prodotto per:	Porchetta Giorgini di Giorgini Giorgio Via Treoni snc – 02040 - Selci (RI).
Nello stabilimento:	Via P. Nenni snc – 01011 Canino (VT)
Bollo di riconoscimento:	IT 1053/L CEE.
Ingredienti:	Carne di suino (Origine IT); Sale; Spezie; Aromi naturali; Conservanti: E252 Nitrato di Potassio; E250 Nitrito di Sodio.
Pezzatura:	1) da 1,5kg a 2kg (Intero); 2) da 0,3kg a 1kg (Tranci); 3) a fette.
Confezionamento:	a) incarto semplice (carta/ cartone per alimenti); b) confezione sottovuoto (Sacchetti in plastica).
Etichetta:	Etichetta esposta sulla singola confezione o sul prodotto intero da tagliare (nel caso di somministrazione diretta).
Conservazione:	Conservare a T°C < +8°C.
Istruzioni per l'uso:	Da consumarsi tal quale. Una volta aperta la confezione consumare entro pochi giorni.
Destinazione d'uso:	Nessuna limitazione.
Unità di vendita:	A peso.
Caratteristiche microbiologiche:	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalla normativa vigente.
Deteriorabilità*:	1) da consumarsi preferibilmente entro 30gg dalla data di confezionamento (se in incarto semplice); 2) da consumarsi preferibilmente entro 60gg dalla data di produzione (se in sottovuoto).

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	2741KJ – 655 Kcal
Proteine	6,38 g
Carboidrati -di cui zuccheri	0,0 g 0,00 g
Grassi - di cui grassi saturi	69,61 g 25,26 g
Fibre	0,01g
Sodio	2,5 g

*data la natura del prodotto, i dati sono da ritenersi puramente indicativi.