

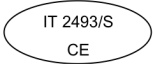
CODICE ARTICOLO ITEM CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION	COD. EAN EAN CODE
166	Guanciaie stagionato di suino	578535

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti normative sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the EC identification number of the slaughtering establishment.

Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale.

In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE Product plant	Salumificio il Chiaramontano S.r.l Zona Industriale III Fase Ragusa (RG)	
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta Trade name (on label))	Guanciaie Suino	
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE Physical status and storage temperature	Refrigerato / Chilled $0 \geq \leq 4 (\pm 3^{\circ}\text{C})$	
DATA DI SCADENZA/TMC Expiry date / Best before	Data di scadenza: 6 mesi / Expiry date: 6 month	
INGREDIENTI Ingredients	Gola tesa di suino, sale, spezie, destrosio, antiossidante: E301, conservanti: E250-E252	
ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011 del 13/12/2014) Allergens (Reg. CE 1169/2011 13/12/2014)	Può contenere frutta a guscio (PISTACCHIO, NOCI, MANDORLE)	
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO Presentation - packaging	Preconfezionato sottovuoto / Prepacked vacuum	
DESCRIZIONE ARTICOLO Item description	Guanciaie artigianale di suino, leggermente affumicato. <u>Senza glutine</u>	

2. CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	
CONFEZIONE Packaging	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i> <p style="text-align: right;">Film plastico / plastic film</p>
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg) <i>Single piece net weight (kg)</i> <p>1,5 kg (peso variabile) / 1,5 kg (variable weight)</p>
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g)</i>
IMBALLO Packaging	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing type</i> <p style="text-align: center;">Cartone / American box</p>
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h)</i> <p style="text-align: center;">mm 380x280x200</p>
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>total packing net weight</i>
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packagings per packing</i> <p style="text-align: center;">3</p>
	TARA IMBALLO (kg) <i>Packing tare (Kg)</i>
PALLET	TIPO DI PALLET <i>Type of pallet/Size (Kg)</i> <p>Pallet / palette A rendere - A perdere / to render - to lose Plastica - Legno / Wood - Plastique Tara / Tare: 3 - 25 kg</p>
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg) <i>Single piece net weight (kg)</i>
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g)</i>

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / CARACHTERISTICS	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Per 100 g di prodotto) / Nutritional information typical values (per 100 g)	
VALORE ENERGETICO / Energy	2097 kJ/ 501 kcal
GRASSI / Fat di cui saturi / <i>Saturated</i>	50 g 17 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates di cui zuccheri / <i>Sugars</i>	<1 g <1 g
PROTEINE / Proteins	13 g
SALE / Salt	3 g
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC	
CARATTERISTICA Carachteristic	DESCRIZIONE Description
ASPETTO ESTERNO External aspect	Forma triangolare
ASPETTO INTERNO Internal aspect	Colore rosato contrastato dal bianco perlaceo del grasso. <i>Pink, uniform with pearly white fat.</i>
CONSISTENZA AL TAGLIO Consistency at cutting	Morbida e buona tenuta della fetta <i>Soft and good at cutting</i>
ODORE Odour	Intenso, ampio e speziato <i>Intense and spiced</i>
SAPORE Taste	Delicato tendente al dolce <i>Delicate tending to the sweet</i>
pH	5,8 - 6,2
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CARACHTERISTICS	
PARAMETRO Parameter	VALORE / VALUE
<i>Listeria m.</i>	Assente in 25 g (Standard interno)
<i>Enterobatteriaceae</i>	10-100 ufc/g su 2 U.C (Standard interno)
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g (L. 283/62)
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	10-100 ufc/g su 2 U.C (Standard interno)

4. ETICHETTATURA / LABELLING

ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label

- Nome e Indirizzo produttore / *Producer name and address*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Logotipo del produttore / *Producer logo*
- Descrizione articolo / *Item description*
- Temperatura di conservazione / *Storage temperature*
- Peso netto / *Net weight*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Valori nutrizionali / *Nutritional information typical values*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Bar code / *Bar code*

ETICHETTA IMBALLO Packing label

- Descrizione articolo / *Item description*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) / *Net weight (addition of single net weights inside the package)*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Bar code / *bar code*

4. CONSIGLI PER L'USO / TIPS FOR USE

IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) *Product image as example*



Non forare la confezione. Aprire la confezione 10 minuti prima di affettare.
Do not pierce the package. Open the pack 10 minutes before slicing.

VERIFICA / CHECKED

Controllo Qualità - **Gurrieri Leandra**

APPROVAZIONE / APPROVED

Amministratore Unico - **G. Battista Cascone**