

FICHE TECHNIQUE

Guanciale



Informations générales

Nom sur facture	GUANCIALE sv x 1,5 kg - ct 2 pz
Code produit	530007
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, saccharose, épices, ail, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium).
Caractéristiques qualitatives	Préparé avec de la matière première italienne de premier choix, à la consistance idéale. Après le salage, il est laissé au repos et affiné 80 jours minimum. Avec la forme caractéristique du bouclier. SAVEUR: savoureux grâce à l'aromatisation naturelle, mise en valeur par le poivre moulu. L'affinage permet d'obtenir un produit idéal à déguster en tranches, mais surtout très adapté à la cuisine pour préparer des plats délicieux.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Affinage	80 jours minimum
Poids moyen	
1,4 kg	
Diamètre	
Hauteur	
5 cm	

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	romboïdal irrégulier, recouvert de poivre
Goût	appétissant et légèrement épicé
Arôme	délicatement épicée
Couleur	blanc perle strié rouge-rosé
DLUO standard	
120 jours après conditionnement	

FICHE TECHNIQUE
Guanciaie

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	10	120

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
2	0,135X0,205X0,355	8002974035844

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	2832
Valeur énergétique (kcal)	687
Graisses (g)	71
Acides gras saturés (g)	28
Glucides (g)	< 0,5
Sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	11
Sel (g)	2,5
Humidité (g)	13
Aw	0,84
pH	5,9

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*10^6
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformes fécaux ufc/g	< 10^2
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Reg. CE 2073/2005

FICHE TECHNIQUE
Guanciaie

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP	Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications
Traçabilité	Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications
OGM	En l'état actuel de nos connaissances, le produit : - n'est pas OGM - ne dérive pas d'OGM - ne contient pas de matières dérivées d'OGM (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)
Emballages	Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.
Étiquetage	Selon Règ. CE n. 1169/2011.
Remarque	Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.
Adresse	VILLANI S.P.A. Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnovo Rangone - Modena - Italia Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495 info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it C.F./P.IVA 00772580361