

Scheda Tecnica

Guancia iberico di "Pata Negra" – G01-



Codice Scheda Tecnica: 01-Rev.22 Cod ean 2216181

Prodotto da:

Lardereria La Repubblica s.r.l.

Sede Legale Via della Fontana 27, 54033 Colonnata (MS) – P.IVA: 01091210458 / C.F.: 01091210458

Sede Stabilimento: Via Catagnina 28, 54100 Massa (MS); **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-2758/L

Tel.: 0585/625028 - Fax: 0585/624950

e-mail: [larderia@larderialarepubblica.it](mailto:lardereria@larderialarepubblica.it)

ordini: spedizioni@larderialarepubblica.it

produzione: produzione@larderialarepubblica.it

Amministrazione: amministrazione1@larderialarepubblica.it
amministrazione2@larderialarepubblica.it

Descrizione del Prodotto:

Salume ottenuto dalla gola con cotenna di maiale, sottoposto a salatura e stagionatura in conca per circa 15 gg con miscela di sale e spezie, successiva stagionatura a temperatura e umidità controllata.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco e rosso brillante, gusto dolce, moderatamente saporito e intenso.

Origine della materia prima:

Allevamenti suini siti in Penisola Iberica

Ingredienti:

Gola di suino 100% Iberico, sale, spezie, aglio, antiossidante E301, conservante E252 E250.

Allergeni:

Nessuno

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto pronto al consumo.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Prodotto disponibile in Confezioni sottovuoto da: 1,2 Kg c.a
- 6 pz/crt Kg 8 c.a

Imballaggio:

- Sottovuoto
- Crt 380 x 380 x 250 H

Pallettizzazione

- 6 crt per strato
- 5 strati per pallet.
- 30 crt per pallet.

Modalità / tempi di conservazione:

durabilità: 180 gg dal confezionamento

Conservare a temperatura 0-+4°

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi Coagulasi Positivi	In 1 Aliquota: < 5 x 10 ⁵ UFC / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g
<i>Salmonella</i> spp.	In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g

Dichiarazione Nutrizionale (valori medi)

Energia	2.594 KJ/100g
---------	---------------

	629 Kcal/100g
Grassi	63,40 g/100g
di cui Acidi Grassi Saturi	24,30 g/100g
Carboidrati	0,95 g/100g
di cui Zuccheri	0,08 g/100g
Proteine	13,67 g/100g
Sale	5,68 g/100g

Origine dei dati: Analisi su proprio campione