

**Az. Agr. Salumeria Sassilat s.s.a.**

Stabilimento e amministrazione:

Via Alessandro Manzoni n° 81, 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)

Partita Iva e CF 01302200934 / SDI USAL8PV

Tel 0421.709133 / Sito: www.salumeriasassilat.com / Mail: info@salumeriasassilat.com

DATA: 02.07.2024

Edizione: 02

Revisione: 04

GUANCIALE AFFUMICATO		
Stabilimento di produzione	Az. Agr. Salumeria Sassilat s.s.a., Via Alessandro Manzoni n° 81, 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)	
Numero di Riconoscimento CE	IT K1C18 CE	
Ingredienti	Carne suina italiana, sale, pepe, spezie	
Descrizione processo	Carne di suino italiana intera, addizionata la concia e posta in salamoia per una decina di giorni; in seguito asciugata e leggermente affumicata con legno di faggio, poi stagionata; il guanciale è di forma cilindrica	
Confezionamento	Il prodotto si presenta sfuso oppure intero o a tranci sottovuoto in busta singola termosaldata	
Modalità di conservazione	Prodotto intero: conservare in luogo fresco (T 10°-15°C) Prodotto sezionato: T ≤ +4°C	
Durata	Per il prodotto sfuso è indicata solo la data di produzione. Per il prodotto confezionato la data indicativa di consumo è di 90 gg dal confezionamento.	
Modalità di utilizzo	Prodotto da consumarsi tale e quale	
Indicazioni in etichetta	Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Numero di Riconoscimento; in aggiunta: informazione “budello non edibile”, istruzioni per raccolta differenziata rifiuti Per le confezioni sottovuoto si aggiungono: Da consumarsi entro, Modalità di conservazione, Non forare la confezione.	
Allergeni Reg. 1169/2011 All. II	Il prodotto può contenere tracce di sedano, sesamo, senape, aglio, cipolla disidratata, solfiti	
Dichiarazione nutrizionale	Valori nutrizionali medi per 100g:	
	Energia	2076kJ / 502 kcal
	Grassi	46 g
	di cui acidi grassi saturi	17 g
	Carboidrati	0g
	di cui zuccheri	0g
	Proteine	22 g
	Sale	1.6 g
Limiti e parametri previsti dalla normativa	Nitriti (NaNO ₂): ≤ 150 mg/kg	
	Nitrati (NaNO ₃): ≤ 150 mg/kg	
	Escherichia coli: ≤ 100 UFC/g	
	Salmonella in 5U.C.: assente / 25g. Listeria monocytogenes in 5 U.C.: assente / 25g.	