

Nombre del producto:	GUANCIALE STAGIONATO 1,5 KG	SITUACIÓN:	ATTIVA
----------------------	------------------------------------	------------	--------

Código Artículo	Descripción de artículo y formato		Descripción Embalaje	Piezas por caja	Número de casos por capa	Número de capa por palet	Código EAN caja	Código EAN articulo	Tamaño de la caja (mm) (LongxAnchxAlt)
304000	GARGANTA DE CERDO CURADA	PESO VARIABLE	SR	2	12	9	9800394800256	2227724	390x190x157

Origen de la carne: ITALIA

Ingredientes : gula de cerdo, sal, dextrosa, especias, aromas naturales, antioxidante (ascorbato sódico), conservantes (nitrato potasico, nitrito sódico).

Alérgenos: El producto NO contiene alérgenos. Producido en una fábrica que utiliza nueces, huevos, leche y productos lácteos, pescado.

Proceso de transformación: Salazón de la limpieza de la almohada de cerdo y el masaje de la carne para facilitar la absorción de bronceado, fase de reposo, la cobertura de productos con pimienta, condimentos, el embalaje.

Método de embalaje: en bolso al vacío con etiqueta

Almacenamiento y distribución: 2 - 5 °C

duración mínima desde la fecha de envasado: 180 días de la fecha de envasado - 120 días al cliente

Microbiológico :

Parámetro:

Valor:

E. coli	< 5 u.f.c./g
Anaerobios solfito reductores	Ausente en 25g
Bacillus cereus	Ausente en 25g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g

Perfil nutricional por 100g:

Valor energetico:	
Kcal (100g)	600 - 630
Kj (100g)	2570 - 2600
Grasas	60,0 - 65,0 g
Ácidos grasos saturados	24,0 - 26,0 g
Hidratos de carbono	0,0 - 1,0 g
azúcares	0,0 - 1,0 g
Sal	2,8 - 3,2 g
Proteínas	12,0 - 14,0 g



Instrucciones de uso: ---

Nota: los valores son indicativos del producto.

Fecha: 23 giugno 2015

Emitido por Aseguramiento de la Calidad: Dr. Luppi Manuele

Aprobado por la Dirección: Dr. Carlo Negrini