



Ficha técnica
GUANCIALE AFFUMICATO MEZZO S/V 700 G

Gianni Negrini SRL
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia
www.gianninegrini.com

304030

Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022

Nombre del producto: GARGANTA DE CERDO AHUMADA 700g **SITUACIÓN:** ATTIVA

Código Artículo	Formato	Descripción Embalaje	Tamaño de la caja (mm) (LongxAnchxAlt)	Piezas por caja	Número de cajas por capa	Número de capas por palet	Código EAN caja	Código EAN articulo
304030	PESO VARIABLE	925214	300x395x160	4	8	12	98003948001035	2227723

Origen de la carne: ITALIA

Ingredientes : garganta de cerdo, sal, dextrosio, especias, aromas naturales, antioxidante (ascorbato sódico), conservantes (nitrito potasico, nitrito sódico).

Alérgenos: el producto **NO** contiene alérgenos.

Proceso de transformación: salazón en seco, masaje de la carne, fase de reposo en condiciones de temperatura controlada, cobertura del producto con pimienta, cura, proceso de ahumado con madera natural, envase.

Método de embalaje: en bolso plastico (PA/PE/EVOH 07-otro) al vacío con etiqueta.

Almacenamiento y distribución: conservar entre +2°C y +5°C.

Instrucciones de uso: no pinchar la confección.
Recomendado para la preparación de pasta carbonara.
Vida útil secundaria: 21 días. Proteger el producto con una envoltura de plástico y guardarlo en el refrigerador.

Microbiológico:

Parámetro:

E. coli
Anaerobios sulfito reductores
Bacillus cereus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

Valor:

< 5 u.f.c./g
< 100 u.f.c./g
Ausente en 25g
Ausente en 25 g
Ausente en 25 g

Perfil nutricional por 100g:

Valor energético:

kcal (100g)	619
kJ (100g)	2550
Grasas	63 g
Ácidos grasos saturados	25 g
Hidratos de carbono	0,9 g
azúcares	0,9 g
Proteínas	12 g
Sal	3 g



Nota: los valores son indicativos del producto.

Fecha de emisión (dd/mm/yyyy): 05/07/2023

Emitido por Aseguramiento de la Calidad: Dr. Luppi Manuele

Aprobado por la Dirección: Dr. Carlo Negrini

Fecha de impresión (dd/mm/yyyy): 05/07/2023