



SCHEDA TECNICA GUANCIALE AL PEPERONCINO

ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Guanciale al peperoncino
Definizione del prodotto e caratteristiche intrinseche	Carne di suino salata e stagionata
Ingrediente caratterizzante	Porzioni anatomiche muscolari di suino rifilate con relativa separazione dei muscoli masseteri dalla carne
Composizione del prodotto	Carne di suino, sale, aromi naturali supportati, peperoncino, saccarosio, antiossidante:acido ascorbico (E300), conservante:nitrato di potassio (E252) (1,5%)
Aw - (water activity)	0,89±0,03
Uh% - (umidità relativa)	39±3
pH	5,2±3
Requisiti aggiuntivi	Utilizzo di materie prime NON-OGM - (OGM FREE) Aromi naturali supportati conformi direttiva 88/388CEE e 91/71/CEE
Termine minimo di conservazione	90 giorni dal confezionamento
Imballaggio	Prodotto confezionato, munito di etichetta.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Proteine/(sostanze azotate)	20-25%
Lipidi/materia grassa	22±3%
Carboidrati	0,3±0,2%
Valore energetico	Kcal 550/100g
Allergeni	contenuto in allergeni conforme alla direttiva CE89/2003, CE 26/2005, CE142/2006, CE68/2007

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Salamoia carni	Non meno di 20 giorni
Asciugatura	In cella a 22°C con percentuale di umidità del 60% per circa 12 ore
Stagionatura	Stanza a circa 18°C con percentuale di umidità del 75% per circa 30/60 giorni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale (CMT) <math><5 \times 10^5 \text{ ufc/g}</math>
Enterobacteriaceae <math><50 \text{ ufc/g}</math>
Stafilococco coagulasi positivo <math><10 \text{ UFC/g}</math>
Escherichia coli <math><50 \text{ UFC/g}</math>
Clostridi solfito riduttori <math><10 \text{ UFC/g}</math>