



**Salumificio
Carretta Felicino & C.
s.n.c.**

Salumificio Carretta Felicino & C. s.n.c.
Via Garziere, 79 - 36014 SANTORSO (VI)
Tel. 0445 575099 - info@salumificiocarretta.it
www.@salumificiocarretta.it

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

Revisione 5.2 del 28.06.21

COD:GUA02 (intero)
COD:GUA03 (trancio 0,600g)

GUANCIALE

Salume a base di carne suina, lavorato e condito con aromi naturali, ad di nitriti e nitrati, a lunga stagionatura.

Speziato con aromi in tutte le sue parti, lasciato riposare per almeno 60 giorni e venduto al pubblico a tranci sottovuoto o intero.

Tempo medio di conservazione shelf life 180 giorni da data di produzione.

Tempo medio di conservazione shelf life trancio sottovuoto 90 giorni da data di confezionamento.

Solo carne di origine italiana.



Ingredienti:

materia prima carne di suino (lardo); sale pepe, aromi naturali

zuccheri: destrosio

Conservanti E250

Antiossidanti: E301

Valori nutrizionali medi su 100gr. Di prodotto

Energia- Kilocalorie	487
Energia- Kilojoules	2008
Carboidrati	Inferiore a 0.50
Zuccheri	inferiore a 0.50
Proteine	11.23
Ceneri	4.11
Cloruro di sodio	3.80
Grasso libero	49.1
Umidità	35.2
Acidi grassi saturi	19.63
Acidi grassi monoinsaturi	23.77
Acidi grassi polinsaturi	5.21

Caratteristiche microbiologiche:

coliformi totali	inf.10 ufc/g	
listeria monocytogenes	in 25 gr.	Assente
salmonella	in 25 gr.	Assente
stafilococchi coagulasi positivi	inf.10 ufc/g.	

Peso medio per pezzo:

intero circa kg. 1.2

trancio sottovuoto 600 gr. ca

Annotazioni: Il prodotto non contiene fonti di glutine, latte, soia e derivati.