



<b>GUANCIALE STAGIONATO</b>	<b>Ingredienti</b>	<i>Carne di suino, sale, destrosio, spezie ed aromi naturali. Antiossidanti: sodio L-ascorbato Conservanti: potassio nitrate</i>  <b>ANNOTAZIONI: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO</b>
	<b>Valori nutrizionali</b>	<i>Valore energetico kj 2419 – kcal 578 Grassi 60 g di cui acidi grassi saturi 29 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 12 g Sale 3 g</i>
	<b>Periodo minimo stagionatura</b>	<i>3 mesi</i>
	<b>Peso indicativo prodotto finito</b>	<i>1.7 kg</i>
	<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<i>Aw≤0,92 e 5 ≤pH≤6,90</i>
	<b>Profilo microbiologico</b>	<i>Conta aerobica totale: &lt;1,0x10<sup>5</sup> ufc/g Enterobatteriaceae: &lt;1,0x10<sup>3</sup> ufc/g Escherichia coli: &lt;1,0x10<sup>2</sup> ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: assente in 25g</i>
	<b>Analisi chimica</b>	<i>Umidità: 30÷40% Ceneri: 3÷6% Proteine: 15÷25% Lipidi: 45÷55%</i>
	<b>Confezionamento</b>	<i>Intero: sfuso in cartoni Metà: sottovuoto Trancio: sottovuoto</i>
	<b>Shelf-life</b>	<i>Sfuso (tempi indicativi): 8 mesi Sottovuoto: 6 mesi</i>
	<b>Etichettatura</b>	<i>Presente se sottovuoto</i>
	<b>Sigillo</b>	<i>Presente sullo sfuso</i>
	<b>Modalità di conservazione</b>	<i>Mantenuto a T &lt; 7°C (Sottovuoto) Mantenuto a T &lt; 20°C (Sfuso)</i>
<b>Modalità di utilizzo</b>	<i>Pronto all'uso</i>	