



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 31/03/2025 Ult.Modifica 31/03/2025
		Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

<i>Marchio</i>	Casa Montorsi & il suo guanciale.
<i>Denominazione</i>	Guanciale stagionato
<i>Descrizione</i>	Il guanciale è un taglio grasso del maiale, ottenuto dalla "guancia", tra testa e spalla, simile alla pancetta come composizione, in quanto è costituito da tessuto adiposo. Viene rifilato, sottoposto a salatura e stagionatura.
<i>Provenienza carne</i>	Italia
<i>Processo produttivo</i>	Salagione, asciugatura ,stagionatura,
<i>Tipo confezionamento</i>	sottovuoto - 6 pezzi interi (oppure 12 metà)
<i>Stagionatura</i>	2-3 mesi
<i>Shelf life sfuso (giorni)</i>	365 (sfuso non in sottovuoto)
<i>Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)</i>	180
<i>Modalità conservazione sfuso</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto.Temperatura inferiore +22°C
<i>Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva</i>	Conservare a temperatura inferiore +10°C
<i>Indicazioni per l'uso</i>	\
<i>OGM</i>	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
<i>Destinazione d'uso</i>	tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 31/03/2025 Ult.Modifica 31/03/2025
		Pagina 2 di 4

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
3512	GUANCIALE STAGIONATO sv. RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA	2035120	Kg 1,45
3513	GUANCIALE STAGIONATO metà sv RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA	2035130	Kg 1,40
3514	GUANCIALE STAGIONATO senza sv RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Etichetta PP 5 PLASTICA	2035140	Kg 1,50

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
3512	590x390x145	0,85	6	4	4	10
3513	590x255x260	0,75	6	6	6	4
3514	410x240x170	0,35	6	18	18	5


RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

<i>Ingredienti</i>	
	<i>Lista Ingredienti</i>
	Carne di suino, sale, pepe.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 31/03/2025 Ult.Modifica 31/03/2025
		Pagina 3 di 4


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	bianco del grasso, con venature rosse, esternamente sulla superficie anteriore di pepe, e dal lato posteriore di cotenna.
Sapore	delicato, dolce gustoso e aromatico.
Odore	fragrante e gradevole

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	2643
Energia (Kcal)	651
Grassi (g/100g)	58,7
Grassi Saturi (g/100g)	14,7
Carboidrati (g/100g)	0
Zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	8
Sale (g/100g)	3

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	\
aW	<0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<100 ufc/g
Staphylococ. coag. pos. (Ufc/g)	<100 ufc/g
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Absent 25 ufc/g
Listeria Monocytogen. (Ufc/25g)	Assente

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 31/03/2025 Ult.Modifica 31/03/2025
		Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 8
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi