

## SCHEDA TECNICA: GUANCIALE



### CARATTERISTICHE GENERALI

Nome	Guanciale
Descrizione Prodotto	Il guanciale si ricava dalla guancia e da una parte del collo del suino. È formato dalla cotenna, da una generosa porzione di grasso e da una o due vene sottili di muscolo.
Ingredienti	carne di suino, sale, aromi e spezie, conservanti: E250 - E252.
Peso	1,5 kg. – 3 kg.
Stagionatura	Stagionatura minima di 4 mesi
Modalità di conservazione	Si consiglia di conservare in ambiente asciutto a temperatura inferiore ai +18°C
Imballaggio	Cartoni, carta alimentare.
Dati sull'etichetta	Nome prodotto, elenco ingredienti, marchio identificativo dell'azienda, modalità di conservazione, lotto.
Tecnologia di Produzione	Ricevimento, salatura, riposo, stagionatura.
Controlli	Piano di autocontrollo aziendale.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Spp	Assente in 25 gr.
Listeria M.	Assente in 25 gr.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco roseo compatto
Aroma	Profumo delicato
Sapore	Tipico e delicato
Aseptto al Taglio	Superficie di taglio omogenea e compatta

Q

**SALUMIFICIO SANT'AMBROGIO  
DI MAJAVACCHI ROBERTO**