

SCHEMA TECNICA “ Guanciaie di Suino Nero dei Nebrodi “



Carne utilizzata: Carni pregiate di Suino Nero dei Nebrodi Autoctoni e allevati allo stato semibrado esclusivamente nella Riserva Naturale dei Nebrodi. Lavorato secondo le più antiche tradizioni siciliane. Strettamente legato al territorio d'origine.

Parti anatomiche utilizzate: Muscoli masseteri di suino nero dei Nebrodi

Ingredienti: carne selezionata di Suino Nero dei Nebrodi, provenienti da allevamenti allo stato brado controllato, sale, aromi e spezie.
SENZA GLUTINE, ADDITIVI, FARINE O CONSERVANTI AGGIUNTI.

Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “Cross Contamination” sono privi di sostanze allergizzanti e sono privi di glutine.

Fasi di lavorazione:

- rifilatura carni con relativa separazione dei muscoli masseteri dalla carne
- salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 20 giorni
- asciugatura (in cella ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)
- stagionatura (stanza con temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 30/35 giorni).

Presentazione : forma irregolare non standardizzata.

Dimensioni e peso delle pezzature : irregolari, non standardizzate del peso di gr 1200(milleduecento) circa.

Confezionamento del prodotto : sottovuoto in busta singola, termosaldata.

Tipo imballaggio : scatole da Kg 5 circa.

Shelf life del prodotto : 180 gg.

Etichettatura del prodotto : una prima etichetta esterna alla busta , riportante logo aziendale marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo.

Conservazione e trasporto consigliata: da + 3° a + 9° C.

Modalità di consumo: il prodotto deve essere consumato tal quale.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di + 3°/6° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

VALORI NUTRIZIONALI
GUANCIAIE SUINO NERO DEI
NEBRODI

	Valori nutrizionali medi Per 100 g di prodotto
Valore energetico	656 Kcal 2742 KJ
Proteine	6 g
Carboidrati	0 g
Grassi	71 g
di cui saturi	21 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	2,37 g

Certificazioni: Certificato dal Centro Nazionale di Ricerca e identificato attraverso il marchio collettivo di qualità depositato presso il ministero e legato ad un severo disciplinare di produzione.

Riferimenti normativi Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008.