



## Guanciale/jowls

### Ingredienti/Ingredients

Carne di suino (gola di suino), Sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301 conservante: E250, E252.

Pork meat (pork throat), salt, dextrose, spices, natural flavourings, antioxidant: E301 preservative: E250, E252.

### Descrizione/description

Tipico guanciale di suino adulto, stagionato e giustamente pepato, di dimensioni non troppo ridotte. Si presenta specialmente adatto sia per la vendita al banco sia affettato che in tranci.

Dopo la stagionatura di circa 60 giorni le sue carni sono rosa e il lardo che completa la struttura è bianco puro.

Typical adult pork cheek, seasoned and appropriately peppery, not too small in size. It is especially suitable for sale over the counter, both sliced and in slices. After maturing for approximately 60 days, its meat is pink and the lard that completes the structure is pure white.

### Caratteristiche chimico nutrizionali per 100g/ Chemical-nutritional characteristics for 100g

Energia/energy	2264-549kcal
Proteine/protein	8,9g
Grassi totali/total fat	56,9g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	24,29g
Carboidrati/ carbohydrates	<0,4g
Zuccheri/sugars	<0,4g
Sale/salt	2,42g
PH	5,3 ± 3
Umidità/ humidity	33 ± 3
Aw(acqua libera/free water)	0,89 ± 0,02
Nitriti e nitrati	Entro i limiti di legge/ within the limits of the law

### Modalità di vendita/sales methods e conservazione/and storage

Senza confezionamento/without packaging : T<4 °

Sottovuoto/ vacuum-packed: T<4 °

### Informazioni smaltimento/disposal information

Per scoprire come smaltire correttamente gli imballaggi visita su [susartizzu.com/smaltimento](http://susartizzu.com/smaltimento) oppure scannerizza il qr. Verifica le disposizioni del proprio comune.



To find out how to correctly dispose of packaging, visit [susartizzu.com/smaltimento](http://susartizzu.com/smaltimento) or scan the QR code. Check the provisions of your municipality.



### Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

1. Carica mesofila totale(cmt)/ Total mesophilic load :	<5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
2. Enterobacteriaceae. :	<50 ufc/g
3. E.coli:	<50 ufc/g
4. Staphylococcus coagulasi '+' :	assente
5. Coliformi totali/totalcoliforms:	<10 ufc/g
6. Salmonella spp. :	assente/absent in 25g
7. listeria monocytogenes quantitative	zero

### Caratteristiche organolettiche:

1. Odore: intenso e caratteristico del prodotto stagionato/ intense and characteristic of the matured product
2. Colore: rosso brillante (parte magra), bianco perlaceo (parte grassa)/ Color: bright red (lean part), pearly white (fat part)
3. Sapore: delicato e leggermente pepato/delicate and slightly peppery
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio e pepata in superficie/ Structure: consistent and excellent shear cohesion and peppery on the surface

### Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezzatura media/medium size: Intera/whole 2,6kg, ½ 1,3kg, Trancio/slice 450gr

Codice articolo/item number: GU

Stagionatura/seasoning: circa 30/40 giorni/about 30/40 days

Shelf-life 180 giorni/180 days

Imballaggio/packaging cartone/ cardboard da 5/10/15/20 kg

Pezzi per cartone/ pieces for cardboard 12/24/36/48

Vendita/sale: peso variabile/ variable weight

### Sostanze allergeniche/allergenic substances

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and derived products.	NO
2. Crostacei e derivati/crustaceans and derivatives	NO
3. Uova e derivati/eggs and derivatives	NO
4. Pesce e derivati/ Fish and derivatives	NO
5. Arachidi e derivati/ peanuts and derivatives	NO
6. Soia e derivati/soy and derivatives	NO
7. Latte e derivati(incluso lattosio) milk and derivatives (including lactose)	NO
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derivatives.	NO
9. Sedano e derivati/ celery and derivatives.	NO
10. Senape e derivati/ mustard and derivatives	NO
11. Semi di sesame e derivati/sesame seeds and derivatives	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO <sub>2</sub> .	NO
13. Lupini e derivati/lupines and derivatives	NO
14. Molluschi e derivati/molluscs and derivatives	NO