



SALUMIFICIO
GIANCARLO MACCHI s.r.l.
A SOCIO UNICO

Via Monte Bianco nr. 55 - 21017 SAMARATE (VA)
Tel. 0331/220249

R.E.A. VA N. 260609- REG. IMPR. VA N. 1999/187
COD.FISC. e P.IVA: 02476080128

E-mail: info@salumificiomacchi.it
Sito: www.salumificiomacchi.it

ITALIA
9- 1436L
CE



REVISIONE N. 11 01/09/23

PRODOTTO : GUANCIALE	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA MATERIA PRIMA	
Carne di suino 100% ITALIANA.	
DESCRIZIONE TECNICA DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE	
Pezzo anatomico ricavato dal muscolo facciale di suino, dopo accurata selezione, viene salato e insaporito con aromi naturali e spezie, lasciato in appositi contenitori depositati in locali refrigerati a sostare per un periodo di 40 gg. Dopo tale periodo si procede al confezionamento.	
INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, aglio (Solfiti Anidride Solforosa) Antiossidanti E301 Conservanti E250	
ALLERGENI	
Anidride solforosa e Solfiti Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine	
CARATTERISTICHE FISICHE	
Consistenza del prodotto finito	Compatto e Morbido
Pezzzatura unitaria	da Kg 1,000 / 2,500
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE	
Colore	Bianco con striature rosa
Aroma	Delicato
Gusto	Dolce
CARATTERISTICHE IMBALLO	
Confezione protetta imballo	Sottovuoto
Tipo imballo	Buste
LOTTO	
Attribuzione numerica	Giorno mese e numero progressivo di lavorazione
TEMPERATURE	
Temperatura di stoccaggio	Prodotto conservato temperatura tra 0° e + 4°C°
Temperatura trasporto	0° + 4 ° C mezzi refrigerati
Scadenza - TMC	90gg.
VALORI Nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto	
Valore Energetico	902 Kcal 3774 Kj
Grassi	100,00 g
di cui grassi saturi	39,20 g
monounsaturi	45,10 g
polinsaturi	11,20 g
Colesterolo	95,00 g
CONFEZIONATO ED ETICHETTATO DA:	
SALUMIFICIO G. MACCHI SRL Via Monte Bianco, 55 – SAMARATE VA ITALIA 9-1436L CE	
L' azienda adotta il programma di autocontrollo della produzione basato sul sistema HACCP in conformità del Regolamento CE n. 852/2004 e Regolamento CE n. 853/2004 Applicando il sistema di tracciabilità sui prodotti in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 CE e verifiche da parte delle Autorità Sanitarie come da Regolamento CE n. 882/2004 Regolamento n. 1169/2011 UE relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori Regolamento CE n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione di carni bovine e prodotti a base di carni bovine relativo all'etichettatura Regolamento n. 1337/2013 per quanto riguarda il paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche refrigerate e congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili Decreto 06 agosto 2020 disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate.	

ALLERGENI In base alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche:

ALLERGENI	SI'	NO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂	X		
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

GLUTINE Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine