

SCHEDA TECNICA

GUANCIALE DI SUINO NERO DI CALABRIA

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto		<p>Prodotto a base di carne di Suino Nero di Calabria stagionato, ottenuto utilizzando il guanciale del suino, squadrato e rifilato con cotenna. Viene salato a mano aromatizzato con pepe nero.</p> <p>La carne del Suino Nero Calabrese conserva le ottime qualità della carne suina, è infatti ricca di proteine ad elevato valore biologico contenenti amminoacidi essenziali ed amminoacidi ramificati (leucina, isoleucina e valina), utili per un'alimentazione sana ed equilibrata; è inoltre ricca di ferro ad elevata biodisponibilità, zinco, rame, fosforo, selenio e magnesio; è ricchissima di vit. B1, vit. B2 e vit. PP ma ancor più ricca di vit. D e vit. E.</p> <p>La carne di Suino Nero Calabrese si arricchisce di questi preziosi elementi perché i Nostri suini sono allevati allo stato semibrado, a contatto con il sole e con la terra, e nutriti con un'alimentazione a base di materie prime grezze quali mais, orzo, crusca di grano tenero, farinaccio di grano duro, soia, favino, pisello.</p> <p>Il contenuto di grasso risulta di ottima qualità: l'acido grasso predominante è l'acido oleico (acido grasso essenziale) che rappresenta circa il 45% del grasso totale ed è dotato di un elevato potere antiossidante e protettivo verso l'insorgenza di aterosclerosi; anche gli acidi grassi essenziali Omega-3 ed Omega-6 rappresentano una quota significativa (circa 20%) del grasso totale e sono considerati sempre di più fattori di protezione nelle malattie cardiache.</p>						
Denominazione di vendita		Guanciale di Suino Nero di Calabria						
Marchio		Suino Nero						
Ingredienti		Carne di suino nero di Calabria, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio; aglio.						
Trattamento		Stagionato 30 giorni						
Origine materia prima		Italia						
Confezionamento e dati logistici								
Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto (g)	Pallettizzazione			
					dim. Cartone (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet
157	2860128	SV Metà	6	600	470x290x145	8	6	10

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
Aspetto prodotto intero	Forma triangolare
Colore	Roseo
Odore	Leggermente speziato
Sapore	Dolce

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Valore energetico	656/2744	Kcal/KJ
Grassi	68	g
di cui acidi grassi saturi	18	g
Carboidrati	0	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	6.0	g
Sale (NaCl)	2.4	g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	limiti critici
pH	4.9... 5.49	5.5
A_w	<0.92	≥0.92
Nitriti (NaNO₂)	-	>150 mg/kg
Nitrati (NaNO₃)	-	>150 mg/kg



Salumi di Calabria D.O.P.



Sede Legale e Stabilimento:
 Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese
 San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale
 C.da Filla • San Demetrio Corone
 87069 (CS) • Italia
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851



N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
 Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@fileramadeo.it • madeoindustria@pec.it

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

Critero microbiologico di sicurezza alimentare

Descrizione	Unità di misura	Valori medi
CBT	Ufc/g	5*10 ⁸
Escherichia coli	Ufc/g	2*10 ³
Salmonella	Ufc/25 g	Assente
Stphylococcus coag. positivo	Ufc/g	<500
Listeria Monocytogenes	Ufc/25 g	Assente

III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C. Tolleranza max +10°C.
Condizioni stoccaggio	Conservare da +4° a +8° C.

IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte. Senza Glutine. Antibiotic Free. Animal Welfare.
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale
Consigli per il consumo	Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane, ma il suo utilizzo famoso è sicuramente quello di ingrediente di piatti composti.

V. Produzione

Sito produzione
Prodotto da Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia snc I-87069, San Demetrio Corone (CS) - IT954/L CE

VI. Controlli, adempimenti e normative

Allergeni
Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06): Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene
Etichettatura
Reg.(UE) N.1169/2011, direttiva 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi. I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.
O.G.M.
Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate. Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.
Rintracciabilità
Reg. CE n. 178/2002 (art.18 e seg.) e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.
Autocontrollo
Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP. Dichiariamo inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti e preparazioni a base di carne.
Trasporto
DPR n. 404 del 29/05/1979, DPR n. 327/1980 e D.M. 12/10/1981 Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.
Imballaggi
Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.



San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
Tel: 0984/956850 • Fax 0984/956851

Amministrativo e Commerciale
87069 (CS) • Italia
Tel: 0984/956850 • Fax 0984/956851



N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing Product Manager	A.U.	Ed. 1 Rev. 1 del 01/2021

3/3

Madeo Industria Alimentare può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento.
Questo documento è di proprietà della Ditta Madeo Industria Alimentare e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Salumi di Calabria D.O.P.



Sede Legale e Stabilimento:
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese
San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale
C.da Filla • San Demetrio Corone
87069 (CS) • Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'