



# SCHEDA TECNICA

All. 5 Rev.1

del 12/04/2023

PRODOTTI A BASE CARNE  
(Riconoscimento)SPACCIO AZIENDALE  
(Registrazione)

Pag. 1 a 2

## Scheda Tecnica

**“GOLA”****DESCRIZIONE.**

Si ricava dalla guancia del suino, viene salata e conciata per almeno 8/15 gg. Per la concia si utilizzano, oltre al sale, aromi e spezie.

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE.**

**Forma esteriore:** ovoidale piatta.

**Colore al taglio:** al taglio spire di parti magre rosso carico e bianche di grasso.

**Aroma e sapore:** Gradevole e moderatamente saporita.

**Consistenza:** Compatta.

**Peso:** (intero) Kg 2 ca.  
(dimezzato/porzionato): da Kg 0,3 a Kg 1 ca.

**INGREDIENTI.**

Sale, pepe, spezie, aromi. Conservante: E 252, E250. Antiossidante: E301.

**TIPOLOGIA.**

Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone
INTERO	2	Min. 2 mesi	
PORZIONATO	0,3 – 1	Min. 2 mesi	

**CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE.**

(intero) 20° C, nessuna scadenza  
(dimezzato/porzionato) 2-4° C sottovuoto fino a 180 gg dalla data di tranciatura

**IMBALLO/CONFEZIONI.**

Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione
Intero		Cartoni	--
Metà	Buste sottovuoto	Cartoni	--

**UTILIZZO/DESTINAZIONE DI USO.**

Prodotto alimentare da consumarsi affettato previa rimozione della cotenna esteriore. Il prodotto è indicato anche per ricette gastronomiche.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER  
100 g DI PRODOTTO.**

Valore energetico	667 Kcal; 2751 KJ
Proteine	14,88 g
Carboidrati	0,06 g di cui zuccheri <0,3 g
Grassi	67,5 g di cui saturi 38,23 g
Sale	4,4 g



# SCHEDA TECNICA

All. 5 Rev.1

del 12/04/2023

PRODOTTI A BASE CARNE  
(Riconoscimento)SPACCIO AZIENDALE  
(Registrazione)

Pag. 2 a 2

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

<b>DATI CHIMICO - FISICI.</b>	pH 5,70 – 5,90 Aw 0,90 / 0,91
-------------------------------	----------------------------------

<b>DATI MICROBIOLOGICI.</b>	Eschericchia coli. < 10 ufc/g	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
	Stafilococco coag. (+). < 10 ufc/g	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.

## DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

<b>DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.</b>	<b>DEGLI</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b> , che il prodotto "GOLA" non contiene allergeni in conformità alla Direttive 2000/13/CE e s.m. recepite dall'ordinamento Italiano dal D. Lgs 109/92 e s. m., dal Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, dal Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 nonché conforme alla Direttiva 2007/68/CE.
		Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <b>Assente</b>
		Crostacei e prodotti a base di crostacei. <b>Assente</b>
		Uova e prodotti a base di uovo. <b>Assente</b>
		Pesce e prodotti a base di pesce. <b>Assente</b>
		Arachidi e prodotti a base di arachidi. <b>Assente</b>
		Soia e prodotti a base di soia. <b>Assente</b>
		Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). <b>Assente</b>
		Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di agaciù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia terniofolia</i> ) e prodotti derivati. <b>Assente</b>
		Sedano e prodotti a base di sedano. <b>Assente</b>
		Senape e prodotti a base di senape. <b>Assente</b>
		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <b>Assente</b>
		Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> . <b>Assente</b>
		Lupino e prodotti a base di lupino. <b>Assente</b>
		Molluschi e prodotti a base di molluschi. <b>Assente</b>

<b>OGM.</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b> , in accordo alle informazioni reperite dai propri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti tradizionali d'origine animale non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e, non necessitano di etichettatura supplementare.
-------------	---

<b>IMBALLO.</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b> , che gli imballi utilizzati per il confezionamento, dei prodotti tradizionali d'origine animale, sono "per uso alimentare" in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004 e s.m., al Regolamento (CE) 2023/2006 e Regolamento UE 10/2011.
-----------------	--

<b>ORIGINE.</b>	Italia.
-----------------	---------

<b>PIANO AUTOCONTROLLO.</b>	<b>DI</b> <b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.</b> applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo <b>H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)</b> in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004e s.m.i.).
---------------------------------	---