

Scheda Tecnica

Lardo di Colonnata IGP

Tranci



Prodotto da: **Guadagni Fausto**

Sede Legale e Stabilimento: **via Comunale 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-54033**

P.IVA : 00432010452 / C.F. : GDGFST56C21B832T

Riconoscimento CE : **IT 9-2258 L CE**

Tel. : +39 0585 768069 Fax : 39 0585 768069/17 cell. +39 335 6530268

E-mail : larderiacolonnata@tiscali.it info@larderiafaustogudagni.com

sito web www.larderiafaustogudagni.com

Titolare: **Fausto Guadagni**

Referente: **Federica Menconi**



Nomenclatura doganale

) 02091011

Denominazione Legale/Commerciale:

) Lardo di Colonnata Indicazione Geografica Protetta (Reg. CE n. 1856/2004 del 26 ottobre 2004)

Descrizione del Prodotto:

) Zona di produzione: Colonnata, fraz. del comune di Carrara, prov. di Massa Carrara, Toscana, Italia.

) Lardo di suino pesante salato con erbe e spezie e stagionato in vasche di marmo.

) Origine della materia prima: Il lardo, proviene da suini nati, allevati e macellati in Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise. Viene lavorato fresco ed entro le 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente.

La stagionatura deve avvenire in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore ai sei mesi. L'effettiva durata della stagionatura del prodotto si verifica confrontando la data del lotto di produzione con la data di confezionamento.

Produzione stagionale

) Da settembre a maggio

Certificazioni:

) Prodotto IGP

) Ente certificatore: Agroqualità spa v.le C. Pavese, 305 00144 Roma tel. 0654228675

Protezione da Frode:

Mantenere il sigillo identificativo della IGP attaccato alla cotenna per tutto il periodo d'uso

Caratteristiche Organolettiche:

) Profumo: fragrante e ricco di aromi.

) Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Caratteristiche merceologiche

-) Forma indicativamente rettangolare
-) Spessore >3 cm
-) Nella parte inferiore presenta la cotenna munita di sigillo univoco indicativo della IGP da conservarsi fino all'esaurimento del prodotto
-) La parte superiore è presente il sale e le erbe e spezie di lavorazione
-) Il lardo può presentare una striscia di magro. Il prodotto si presenta umido ed ha consistenza morbida e omogenea. Il colore è bianco, rosa o leggermente brunito.

Ingredienti:

-) Lardo suino, sale marino naturale, pepe nero macinato, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, rosmarino fresco, miscela di spezie ed erbe aromatiche.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso
Prodotto in uno Stabilimento che *non* impiega: Derivati del Latte, Ingredienti contenenti Glutine ed Allergeni.

Modalità di utilizzo:

Pulire dal sale con la lama del coltello la parte da tagliare, liberandola dalla cotenna sottostante. Affettare sottilmente. Servire freddo come salume o su pietanze calde come pane, carne o pesce. Utilizzare il sale di copertura per insaporire arrostiti e grigliati. Ottima la cotenna se grigliata o lessata per insalate di legumi e zuppe. Conservare al fresco, ripiegando la cotenna sul taglio, avvolto in un canovaccio umido.

Confezioni disponibili:

-) 2500 g ca. 10 pz a cartone
-) 1000 g ca. 20 pz a cartone
-) 400 g ca. 40 pz a cartone

Imballo primario

-) Busta PA/PE 140my e 200my sottovuoto
-) Privo di Bisfenolo

Imballo secondario

Cartone 400x300x300 mm doppia onda

Modalità / tempi di conservazione:

Temperatura compresa tra 4 °C e + 18 °C.
Da consumarsi preferibilmente entro 180 gg. dalla data di confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi C+	inf, a 1.0×10^2 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	inf, a 1.0×10^2 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente A-P /25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	0,688±0,018
PH	6,70±0,07
Proteine	1,5 g/100 g
Grassi	90,00 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	34,00 g/100 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	41,00 g/100 g
di cui acidi grassi polinsaturi	14,00 g/100 g
Carboidrati	0,2 g/100 g
Sale	2,4 g/100 g
Valore Energetico	816 kcal/100 g
	3.355 kJ/100 g

ALLERGENI	PRESENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO ₂	NO
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
Caratteristiche	Reg. CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti
Microbiologiche	
OGM	Allo stato delle nostre attuali conoscenze e dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori delle materie prime il prodotto: <ul style="list-style-type: none"> - non è OGM - non deriva da OGM - non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)
Imballaggi	Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. UE 2019/37.
Etichettatura	In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.
Nota	Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Scheda Tecnica

Lardo di Colonnata IGP

Affettato Vaschetta



Lardo di
Colonnata
IGP



Prodotto da: **Lardereria Guadagni Fausto**

Sede Legale e Stabilimento: **str. Comunale 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-54033**

P.IVA: 00432010452 / C.F.: GDGFST56C21B832T

Riconoscimento CE: **IT 9-2258 L CE**

Tel.: +39 0585 768069 Fax: 39 0585 768069 cell. +39 335 6530268

e-mail: larderiacolonnata@tiscali.it ; info@larderiafaustoguardagni.com

sito web www.larderiafaustoguardagni.com

Titolare: **Fausto Guadagni**

Referente: **Federica Menconi**

Codice Interno: **LA**

Codice EAN: **8054619620700**



Nomenclatura doganale:

) **02091011**

Denominazione Legale/Commerciale:

) Lardo di Colonnata Indicazione Geografica Protetta (Reg. CE n. 1856/2004 del 26 ottobre 2004)

Descrizione del Prodotto:

) Zona di produzione: Colonnata, fraz. del comune di Carrara, prov. di Massa Carrara, Toscana, Italia.

) Lardo di suino pesante salato con erbe e spezie e stagionato in vasche di marmo.

) Origine della materia prima: Il lardo, proviene da suini nati, allevati e macellati in Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise. Viene lavorato fresco ed entro le 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente.

La stagionatura deve avvenire in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore ai sei mesi. L'effettiva durata della stagionatura del prodotto si verifica confrontando la data del lotto di produzione con la data di confezionamento.

Certificazioni:

) Prodotto IGP

) Ente certificatore: Agroqualità spa v.le C. Pavese, 305 00144 Roma tel. 0654228675

Protezione da Frode:

) Numerazione univoca progressiva in etichetta.

Caratteristiche Organolettiche:

) Profumo: fragrante e ricco di aromi.

) Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Caratteristiche merceologiche

-) Lardo di Colonnata IGP privato del sale di copertura e della cotenna, affettato con affettatrice semiautomatica Bizerba, posizionamento manuale in vaschetta preformata, confezionato in vaschetta termosigillata con atmosfera modificata 100% Azoto.

Caratteristiche Camera Bianca

-) Controllo temperatura aria
-) Tre livelli di filtrazione aria: Filtro Panno G3, Filtro Tasca F7, Filtro Assoluto H13

Ingredienti:

-) lardo suino, sale marino naturale, pepe nero macinato, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, rosmarino fresco, miscela di spezie ed erbe aromatiche.
-) Prodotto in uno stabilimento che non impiega: derivati del latte, ingredienti contenenti glutine ed allergeni.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Servire a temperatura ambiente per facilitare il distacco delle fette. Adatto ad un utilizzo a crudo tal quale o in abbinamento per la cottura di carne, pesce, uova.

Confezioni disponibili

-) 70 g
-) 80 g
-) Peso variabile

Contenuto per Cartone

-) 10 pz

Imballo primario peso 18 g

-) Vaschetta PET-EVOH-PE pelabile dimensione 232x132x10 mm,
-) Film Top PET/PE EVOH PE Antifog 72my
-) Privo di Bisfenolo

Imballo secondario

Cartone 250x150x140 mm doppia onda

Modalità / tempi di conservazione:

Temperatura compresa tra 0 °C e + 5 °C.

Da consumarsi preferibilmente entro 120 gg dalla data di confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi C+	inf, a 1.0×10^2 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	inf, a 1.0×10^2 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente A-P /25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche

aW	$0,688 \pm 0,018$
PH	$6,70 \pm 0,07$

Caratteristiche Nutrizionali medie su 100g:

Proteine	3 g/100 g
Grassi	88,25 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	35,66 g/100 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	42,65 g/100 g
di cui acidi grassi polinsaturi	12,05 g/100 g
Carboidrati	0,3 g/100 g
Sale	2,4 g/100 g
Valore Energetico	806 kcal/100 g
	3.315 kJ/100 g

Tabella Nutrizionale Canada

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 3 slices (20 g) par 3 tranches (20 g)	
Calories 160	% Daily Value*
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 7 g	35 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 8 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 1 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	3 %
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
*5% or less is a little 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu 15% ou plus c'est beaucoup	

ALLERGENI	PRESENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO ₂	NO
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
Caratteristiche	Reg. CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti
Microbiologiche	
OGM	Allo stato delle nostre attuali conoscenze e dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori delle materie prime il prodotto: - non è OGM - non deriva da OGM - non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)
Imballaggi	Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. UE 2019/37.
Etichettatura	In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.
Nota	Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee e dei Paesi Terzi (Canada) vigenti in materia.

Scheda Tecnica

Lardo di Colonnata IGP

Macinato Vaso 180g-900g



Prodotto da: **Lardereria Guadagni Fausto**

Sede Legale e Stabilimento: **str. Comunale per Colonnata 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-54033**

P.IVA: 00432010452 / C.F.: GDGFST56C21B832T

Riconoscimento CE: **IT 9-2258 L CE**

Tel.: +39 0585 768069 Fax: 39 0585 768069/17 cell. +39 335 6530268

e-mail: larderiacolonnata@tiscali.it info@larderiafaustogiadagni.com

sito web www.larderiafaustogiadagni.com

Titolare: **Fausto Guadagni**

Referente: **Federica Menconi**

Codice Interno: **LM**

Codice EAN: **8054619621806**



Nomenclatura doganale:

) 02091011

Denominazione Legale/Commerciale:

) Lardo di Colonnata Indicazione Geografica Protetta (Reg. CE n. 1856/2004 del 26 ottobre 2004)

Descrizione del Prodotto:

-) Zona di produzione: Colonnata, fraz. del comune di Carrara, prov. di Massa Carrara, Toscana, Italia.
-) Lardo di suino pesante salato con erbe e spezie e stagionato in vasche di marmo.
-) Origine della materia prima: Il lardo, proviene da suini nati, allevati e macellati in Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise. Viene lavorato fresco ed entro le 72 ore dalla macellazione deve essere rfilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente. La stagionatura deve avvenire in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore ai sei mesi.

Certificazioni:

-) Prodotto IGP
-) Ente certificatore: Agroqualità spa v.le C. Pavese, 305 00144 Roma tel. 0654228675.

Protezione da Frode:

-) Numerazione univoca progressiva in etichetta.

Caratteristiche Organolettiche:

-) Profumo: fragrante e ricco di aromi.
-) Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Caratteristiche merceologiche

-) Macinatura a freddo di Lardo di Colonnata IGP privato dal sale di copertura, dalla cotenna e dalle parti proteiche.

Ingredienti:

-) Lardo suino, sale marino naturale, pepe nero macinato, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, rosmarino fresco, miscela di spezie ed erbe aromatiche.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Prodotto in uno Stabilimento che *non* impiega: derivati del Latte, Ingredienti contenenti OGM, Glutine ed Allergeni elencate nell'allegato II del Reg CE 1169/2011

Modalità di utilizzo:

Servire a temperatura ambiente per facilitarne la spalmabilità. Adatto ad un utilizzo a crudo o quale condimento per la cottura di carne, pesce, uova, pasta e zuppe.

Imballo primario/Confezionamento

-) Vaso Pet 180g peso netto e Capsula in acciaio Ø 63mm 6pz a cartone
-) Vaso PP 900g peso netto

Contenuto per Cartone

-) 6 pz x180 g.

Imballo secondario

Cartone 254x160x100 mm onda singola

Modalità / tempi di conservazione:

Temperatura compresa tra 0 °C e + 5 °C.

Da consumarsi preferibilmente entro 150 gg dalla data di confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi C+	inf, a 1.0x10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	inf, a 1.0x10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente A-P /25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	0,644±0,018
PH	6,92±0,07
Proteine	1,5 g/100 g
Grassi	90,00 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	34,00 g/100 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	41,00 g/100 g
di cui acidi grassi polinsaturi	14,00 g/100 g
Carboidrati	0 g/100 g
Sale	2,7 g/100 g
Valore Energetico	800 kcal/100 g
	3.291 kJ/100 g

ALLERGENI	PRESENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO ₂	NO
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

Tracciabilità In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Caratteristiche Reg. CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti

Microbiologiche

OGM Allo stato delle nostre attuali conoscenze e dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori delle materie prime il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM
(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. UE 2019/37.

Etichettatura In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Scheda Tecnica

Pancetta Tesa - Vergazzata



Prodotto da: Lardereria Guadagni Fausto

Sede Legale: via Comunale 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-5433

P. IVA: 00432010452 / C.F.: GDGFST56C21B832T

Sede Stabilimento: str. Comunale per Colonnata 4 Loc. Colonnata Carrara (MS) I-54033

Riconoscimento CEE: CE IT 9-2258 L

Tel.: +39 0585 768069 Fax: 39 0585 768069/17 cell. +39 335 6530268

e-mail: info@larderiafaustogudagni.com ; larderiacolonnata@tiscali.it

sito web www.lardereriafaustogudagni.com

Nomenclatura doganale

) 02101219

Denominazione Legale/Commerciale:

) Pancetta Tesa / Vergazzata



Descrizione del Prodotto:

) Zona di produzione: Colonnata, fraz. del comune di Carrara, prov. di Massa Carrara, Toscana, Italia.

) Pancetta di suino salata e stagionata. Origine e luogo di macellazione Italia. I tagli vengono lavorati freschi e non congelati. Entro le 72 ore dalla macellazione debbono essere rifilati, massaggiati con sale e collocati a strati nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche alternandoli a sale, erbe e spezie. Dopo 7-10 gg di salatura le Pancette vengono prelevate, lavate con vino bianco, asciugate, asperse con nuove spezie. La stagionatura avviene in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore tre mesi.

Produzione stagionale

) Da settembre a maggio

Certificazioni:

) Prodotto P.A.T. Nessuna certificazione

Caratteristiche Organolettiche:

Profumo: fragrante e ricco di aromi.

Sapore: gusto delicato e fresco, finemente sapido, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Ingredienti:

) Pancetta di suino origine Italia, sale marino naturale, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, rosmarino fresco, miscela di spezie ed erbe aromatiche.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso

Prodotto in uno Stabilimento che non impiega: derivati del Latte, Ingredienti OGM o contenenti Glutine ed Allergeni (ex allegato II del Reg CE 1169/2011).

Modalità di utilizzo:

Liberare dalla cotenna. Affettare sottilmente. Servire freddo come salume. Conservare al fresco.

Confezionamento / Imballaggio :

) Metà pancetta da kg 3,00 ca .

Imballo primario

) Busta PA/PE 140my sottovuoto
) Privo di Bisfenolo

Imballo secondario

Cartone 40x30x30 cm doppia onda

Modalità / tempi di conservazione:

Se intera conservare a temperatura ambiente +22° C

Una volta aperta conservare a Temperatura compresa tra +4 °C e + 18 °C.

Da consumarsi preferibilmente entro 180gg dalla data di confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi C+	inf, a 1.0×10^2 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	inf, a 1.0×10^2 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente A-P /25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche/Nutrizionali:

aW	0,653±0,018
PH	5,97±0,07
Proteine	4,92 g/100 g
Grassi	79,84 g/100 g
Carboidrati	0 g/100 g
Sale	3,5 g/100 g
Valore Energetico	739 kcal/100 g
	3.040 kJ/100 g

ALLERGENI	PRESENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO ₂	NO
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
Caratteristiche Microbiologiche	Reg. CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti
OGM	Allo stato delle nostre attuali conoscenze e dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori delle materie prime il prodotto: - non è OGM - non deriva da OGM - non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)
Imballaggi	Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. UE 2019/37.
Etichettatura	In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.
Nota	Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Scheda Tecnica

Pancetta Steccata



Prodotto da: Lardereria Guadagni Fausto
Sede Legale: via Comunale 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-5433
P. IVA: 00432010452 / C.F.: GDGFST56C21B832T
Sede Stabilimento: via Comunale 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-5433
Riconoscimento CEE: CE IT 9-2258 L
Tel.: +39 0585 768069 Fax: 39 0585 768069/17 cell. +39 335 6530268
e-mail: info@larderiafaustoguidagni.com ; larderiacolonnata@tiscali.it
sito web www.larderiafaustoguidagni.com



Nomenclatura doganale

) 02101219

Denominazione Legale/Commerciale:

) Pancetta Steccata

Descrizione del Prodotto:

) Zona di produzione: Colonnata, fraz. del comune di Carrara, prov. di Massa Carrara, Toscana, Italia.
) Pancetta di suino salata e stagionata. Origine e luogo di macellazione Italia. I tagli vengono lavorati freschi e non congelati. Entro le 72 ore dalla macellazione debbono essere rifilati, massaggiati con sale e collocati nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio.. Dopo 7-10 gg di salatura le Pancette vengono prelevate, lavate con vino bianco, asciugate, asperse con nuove spezie, ripiegate, cucite a mano e pressate fra due assi di legno.
La stagionatura avviene in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore ai cinque mesi.

Produzione stagionale

) Da settembre a maggio

Certificazioni:

) Prodotto P.A.T. Nessuna certificazione

Caratteristiche Organolettiche:

Profumo: fragrante e ricco di aromi.

Sapore: gusto delicato e fresco, finemente sapido, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Ingredienti:

) Pancetta di suino origine Italia, sale marino naturale, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, miscela di spezie ed erbe aromatiche.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso

Prodotto in uno Stabilimento che non impiega: derivati del Latte, Ingredienti contenenti Glutine ed Allergeni

Modalità di utilizzo:

Liberare dalla cotenna. Affettare sottilmente. Servire freddo come salume. Conservare al fresco.

Confezionamento / Imballaggio :

Confezioni sottovuoto da

) Metà pancetta da kg 3,00 ca . imballaggio 2 pz.

Imballo primario

) Busta PA/PE 200my sottovuoto

Imballo secondario

Cartone 40x30x30 cm doppia onda

Modalità / tempi di conservazione:

Se intera conservare a temperatura ambiente +22° C

Una volta aperta conservare a Temperatura compresa tra +4 °C e + 18 °C.

Da consumarsi entro 180gg dalla data di confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi C+	inf, a 1.0x10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	inf, a 1.0x10 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente A-P /25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche/ Nutrizionali:

aW	< 0,75
PH	5,25
Proteine	4,92 g/100 g
Grassi	79,84 g/100 g
Carboidrati	0 g/100 g
Sale	3,5 g/100 g
Valore Energetico	739 kcal/100 g
	3.040 kJ/100 g

ALLERGENI	PRESENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO ₂	NO
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
Caratteristiche	Reg. CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti
Microbiologiche	
OGM	Allo stato delle nostre attuali conoscenze e dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori delle materie prime il prodotto: - non è OGM - non deriva da OGM - non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)
Imballaggi	Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. UE 2019/37.
Etichettatura	In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.
Nota	Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Scheda Tecnica

Guanciaie di conca



Prodotto da: Lardereria Guadagni Fausto

Sede Legale: via Comunale 4 loc. Colonnata –Carrara (MS) I-5433

P. IVA: 00432010452 / C.F.: GDGFST56C21B832T

Sede Stabilimento: str. Comunale per Colonnata 4 Loc. Colonnata Carrara (MS) I-54033

Riconoscimento CEE: CE IT 9-2258 L

Tel.: +39 0585 768069 Fax: 39 0585 768069/17 cell. +39 335 6530268

e-mail: info@larderiafaustogudagni.com ; larderiacolonnata@tiscali.it

sito web www.lardereriafaustogudagni.com



Nomenclatura doganale

) 02101219

Denominazione Legale/Commerciale:

) Guanciaie di conca

Descrizione del Prodotto:

) Zona di produzione: Colonnata, fraz. del comune di Carrara, prov. di Massa Carrara, Toscana, Italia.

) Guanciaie di suino salato e stagionato. Origine e luogo di macellazione Italia. I tagli vengono lavorati freschi e non congelati. Entro le 72 ore dalla macellazione debbono essere rifilati, massaggiati con sale e collocati a strati nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche alternandoli a sale, erbe e spezie, eventualmente posti nell'ultimo strato, sopra il lardo. Dopo 7-10 gg di salatura i Guanciaie vengono prelevati, lavati con vino bianco, asciugati, aspersi con nuove spezie. La stagionatura avviene in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore tre mesi.

Produzione stagionale

) Da settembre a maggio

Certificazioni:

) Prodotto P.A.T. Nessuna certificazione

Caratteristiche Organolettiche:

Profumo: fragrante e ricco di aromi.

Sapore: gusto delicato e fresco, finemente sapido, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Ingredienti:

) Guanciaie di suino origine Italia, sale marino naturale, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, rosmarino fresco, miscela di spezie ed erbe aromatiche.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso

Prodotto in uno Stabilimento che non impiega: derivati del Latte, Ingredienti OGM o contenenti Glutine ed Allergeni (ex allegato II del Reg CE 1169/2011).

Modalità di utilizzo:

Liberare dalla cotenna. Affettare. Servire freddo come salume o previa cottura per usi gastronomici.
Conservare al fresco.

Confezionamento / Imballaggio :

) Intero da kg 1,00 ca .

Imballo primario

) Busta PA/PE 140my sottovuoto

) Privo di Bisfenolo

Imballo secondario

Cartone 40x30x30 cm doppia onda

Modalità / tempi di conservazione:

Se intera conservare a temperatura ambiente +22° C

Una volta aperta conservare a Temperatura compresa tra +4 °C e + 18 °C.

Da consumarsi preferibilmente entro 180gg dalla data di confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche:

Stafilococchi C+	inf, a 1.0x10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	inf, a 1.0x10 ² ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente A-P /25 g

**Caratteristiche Chimico-Fisiche /
Nutrizionali:**

aW	0,653±0,018
PH	5,97±0,07
Proteine	4,92 g/100 g
Grassi	79,84 g/100 g
Carboidrati	0 g/100 g
Sale	3,5 g/100 g
Valore Energetico	739 kcal/100 g
	3.040 kJ/100 g

ALLERGENI	PRESENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO ₂	NO
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
Caratteristiche Microbiologiche	Reg. CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti
OGM	Allo stato delle nostre attuali conoscenze e dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori delle materie prime il prodotto: - non è OGM - non deriva da OGM - non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)
Imballaggi	Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. UE 2019/37.
Etichettatura	In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.
Nota	Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.