

Numero scheda ERSU: 9



**Denominazione:** Guanciale di suino stagionato Prodotto agroalimentare della tradizione Sardegna (PAT) sotto vuoto

**Descrizione:** Guancia del maiale del peso di circa 2-2,2 Kg., di forma triangolare, esteriormente ricoperto di spezie. Si ottiene da carni certificate. La guancia del suino viene rifinita manualmente eliminando le parti non commestibili. Salagione: il guanciale viene condito con sale marino, cannella, pepe nero ed un minimo di conservanti, massaggiato con gli aromi e lasciato riposare su dei vasconi per 15 giorni. Durante tale periodo il salume viene sottoposto a 3 salature. Nella fase successiva il guanciale viene lavato con dell'aceto di vino bianco forte e poi pepato. In seguito si ripone il prodotto nella cella a riposo, appeso con dello spago con dei bastoni in legno su carrelli in acciaio inox, alla temperatura di 5 °C per 2 giorni. Segue la fase dell'asciugatura per 15-20 giorni alla temperatura di 24-26 °C ad un tasso di umidità pari al 60%. La Stagionatura dura per 75 giorni dall'inizio dell'asciugatura, dopo di che il guanciale è pronto. Confezionamento: il prodotto finito non viene confezionato ma venduto sfuso e intero.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto in confezione per pezzo da 2 -2,5 Kg.. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Difetti/Alterazioni       | assenti |
| Pezzzatura min (kg)       | 2,00 kg |
| Stagionatura min (giorni) | 90      |

### Caratteristiche organolettiche

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| Colore | roseo (grasso) rosso (carne)   |
| Odore  | tipico del prodotto            |
| Sapore | tipico del prodotto stagionato |

### Parametri microbiologici

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Listeria monocytogenes | assente in 25g |
| Salmonella spp         | assente in 25g |

### Parametri chimici

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Contaminanti ambientali | reg. ue 2023/915 e s.m.i. |
| Limiti fitofarmaci      | reg. ce 396/2005 e s.m.i. |
| Reg UE 37/2010 e s.m.i. | .                         |
| DM 27/08/04 e s.m.i.    | .                         |