



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>COTECHINO TONDO</b>	Data em.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotti ottenuti dalla macinazione di tagli di carne di suino pesante padano (triti, cotenne e grasso), addizionati con sale e spezie, con successivo insacco in vescica di vitello. All'insacco segue un'asciugatura di circa 48-60 ore in condizioni di temperatura e umidità controllate, dopodiché il prodotto è pronto per l'immissione sul mercato.

### INGREDIENTI

Carne di suino, magro suino di testa, cotenna, grasso di suino (gole senza grana, ossia senza tonsille e linfonodi), sale, saccarosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), vino, aglio, conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).

### TMC

90 giorni dal confezionamento (sottovuoto).

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da 0° a 4° evitando l'esposizione diretta alla luce solare e luoghi eccessivamente umidi.

### ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Reg. UE n° 1169/11 (allegato II).

### OGM

Il prodotto non contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

### INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Consumare previa cottura (da 3 ore a 3 ore e mezza in ebollizione per kg): consumarlo caldo previo taglio in fette dello spessore di circa 1cm.

Si consiglia un uso limitato da parte di persone che seguono diete ipocaloriche o per individui sofferenti di ipertensione, data la presenza di acidi grassi saturi e di quantità sensibili di sale. Non esistono limitazioni all'uso da parte di categorie sensibili alla presenza di sostanze allergeniche (come definite dalla normativa vigente), poiché né nel prodotto, né nelle materie prime utilizzate, sono presenti tali sostanze.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT	> 1 x 10 <sup>7</sup> ufc/g
Coliformi	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente su 25g
Salmonella spp.	Assente su 25g
Clostridium spp. (spore)	< 10 ufc/g
Clostridium spp. (cellule veg.)	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>3</sup> ufc/g

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità e sostanze volatili:	46 g per 100 g di prodotto
Ceneri:	3,3 g per 100 g di prodotto
pH:	5,4
Nitriti:	<10 mg/kg
Nitrati:	<50 mg/kg
Aw:	> 0,920
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Enterotossine stafilococciche	N.R. in 25g

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1505/364
Grassi	33,0 gr.
di cui acidi grassi saturi	11,0 gr.
Carboidrati	< 1,7 gr.
di cui zuccheri	<0,1 gr.
Proteine	16 gr.
Sale	3,3 gr.

### PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 9 x 12 x 18

Misure cartone: cm 32 x 42 x 16 (h)

N. pezzi per cartone: 8

Composizione del pallet: n. 5 cartoni per strato, n. 9 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 149 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

