

SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

di Colli Carlo & C.

SCHEDA INFORMATIVA PRODOTTO

CULATELLO CON COTENNA

Identificazione dello stabilimento

Salumificio COLLI s.n.c. di Colli Carlo & C.

Via Fratta, 10/a

42020 San Polo d'Enza (RE)

Telefono 0522/873574 - Fax 0522/244769

Stabilimento autorizzato: **CE IT 9 729 L**

Identificazione del prodotto

"CULATELLO CON COTENNA" - SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

Caratteristiche del prodotto

- Descrizione del processo produttivo: prodotto intero di carne, salato e stagionato; ottenuto dalla coscia del suino disossata, con impiego di sugna per alimenti al fine di ammorbidire la superficie esterna del prodotto non coperta dalla cotenna e dal grasso.
- Pezzatura: da 3 a 6 kg circa.
- Stagionatura: da 9 a 15 mesi circa

Ingredienti da indicare in etichetta

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie.

Antiossidante: acido ascorbico.

Conservante: nitrato di potassio.

Caratteristiche organolettiche

- Colore: rosso con marezzature bianche.
- Aroma / Sapore: tipico del prodotto.
- Aspetto: forma ovale.

Valore energetico medio

- Kcal 254

- Kj 10,62

Caratteristiche chimico-fisiche

- Umidità 40 - 50 %
- Proteine 25 - 35 %
- Cloruro di sodio 3 - 5 %
- Ceneri 5,5 - 6,5 %
- Lipidi 10 - 20 %
- Carboidrati 0 - 1 %
- Lattosio N.R. < 0,02 %
- P h 5 - 7
- A w 0,85 - 0,95
- Glutine < 10 mg/kg
- Nitriti < 5 mg/kg
- Nitrati 57 mg/kg

SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

di Colli Carlo & C.

SCHEDA INFORMATIVA PRODOTTO

CULATELLO CON COTENNA

Caratteristiche microbiologiche

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| - C. B. A. Mesofila | < 10.000 ufc/g |
| - Lattobacilli mesofili | < 10.000 ufc/g |
| - Stafilococchi coagulasi-positivi | < 10 ufc/g |
| - Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| - Salmonella spp | assente in 25 g |
| - Listeria monocytogenes | assente in 25 g |

Sistema di imballaggio

- Tipo di confezionamento: sfuso e/o sottovuoto in tranci.
- Etichettatura: sigillo o etichetta su ogni pezzo.

Shelf-life

Per tranci sottovuoto 120 giorni.

Per vaschette in sottovuoto ATM 60 giorni.

Temperatura di trasporto

Max +8 °C e max +4 °C per le vaschette.

Temperatura di conservazione

Conservare in un ambiente con 12/18 °C i prodotti interi, mantenere una temperatura di +2 / +8 °C per i tranci sottovuoto e una temperatura di +2 / +4 °C per le vaschette ATM.

Leggi di riferimento (caratteristiche igienico legali)

Il prodotto è conforme ai seguenti riferimenti legislativi:

- Decreto legislativo n° 537 del 30/12/1992. Attuazione della direttiva 92/5 CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne.
- Decreto legislativo n° 109 del 27/01/1992. Attuazione delle direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo n° 181 del 23/06/2003. Attuazione delle direttive 2000/13/CE e 2000/101/CE concernenti l'etichettatura dei prodotti a base di carne.
- Decreto legislativo n° 209 del 27/02/1996. Attuazione delle direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/31/CE e 2006/52/CE concernenti la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.
- Attuazione del regolamento CE n° 178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n° 852-853/2004 concernente le norme di igiene nelle preparazioni alimentari.
- Attuazione delle Direttive CE n° 2003/89, n° 2006/142 e n° 2011/1169 riguardanti gli allergeni nei prodotti alimentari.