

Scheda Tecnica "CULATTA"

DESCRIZIONE.	Salume tipico, crudo e stagionato, ricavato da coscia suina.														
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.	<p>Forma esteriore: ovoidale, ricoperto da una parte dalla propria cotenna e dall'altra da sugna.</p> <p>Colore al taglio: la fetta si presenta rossa rubino in corrispondenza della parte magra della carne e bianca in corrispondenza della parte grassa marginale.</p> <p>Aroma e sapore: tipico, delicato, stagionato, dolce, non salato.</p> <p>Consistenza: compatta.</p> <p>Peso: (intero) ca 5,00 Kg. (dimezzato) ca. 2,5 Kg.</p>														
INGREDIENTI.	Carne di suino (ORIGINE ITALIA), sale.														
TIPOLOGIA.	<table border="1"><thead><tr><th>Tipologia</th><th>Pezzature (kg)</th><th>Stagionatura (Mesi)</th><th>Pezzi per cartone</th></tr></thead><tbody><tr><td>INTERO (su rete)</td><td>5,00 ca.</td><td>12</td><td>5</td></tr><tr><td>DIMEZZATO (sottovuoto)</td><td>2,50 ca.</td><td>12</td><td>10</td></tr></tbody></table>	Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone	INTERO (su rete)	5,00 ca.	12	5	DIMEZZATO (sottovuoto)	2,50 ca.	12	10		
Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone												
INTERO (su rete)	5,00 ca.	12	5												
DIMEZZATO (sottovuoto)	2,50 ca.	12	10												
CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE.	(intero) 20° C, nessuna scadenza. (dimezzato) 2-4° C, sottovuoto fino a 180 giorni dalla data di tranciatura.														
IMBALLO/CONFEZIONI.	<table border="1"><thead><tr><th>Tipologia</th><th>Imballo Primario</th><th>Imballo Secondario</th><th>Paletizzazione</th></tr></thead><tbody><tr><td>INTERO (su rete)</td><td>N.A.</td><td>Cartoni</td><td>--</td></tr><tr><td>DIMEZZATO (sottovuoto)</td><td>Buste sottovuoto</td><td>Cartoni</td><td>--</td></tr></tbody></table>	Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione	INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--	DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--		
Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione												
INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--												
DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--												
UTILIZZO/DESTINAZIONE DI USO.	Prodotto alimentare da consumarsi affettato previa rimozione della cotenna esteriore.														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO.	Valore energetico Proteine Carboidrati Grassi Sale	299 Kcal; 1248 KJ 33,31 g 0,29 g di cui zuccheri 0,11 g 18,3 g di cui saturi 6,3 g 4,55 g													

Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.	<h1>SCHEDA TECNICA</h1>	All. 5 Rev.1 del 07/12/2021
	Strada Riano n°9, Località Case Schianchi - 43013Langhirano PR	Pag. 2 a 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

DATI CHIMICO - FISICI.

DATI MICROBIOLOGICI.

Escherichia coli.	<10 UFC/g	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
Stafilococco coag. (+).	<10 UFC/g	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.

(*) Reg. CE 2073/2005 e s.m.

DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.	DEGLI	
		<p>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara, che il prodotto CULATTA 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.</p>
		<p>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Assente</p>
		<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei. Assente</p>
		<p>Uova e prodotti a base di uovo. Assente</p>
		<p>Pesce e prodotti a base di pesce. Assente</p>
		<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi. Assente</p>
		<p>Soia e prodotti a base di soia. Assente</p>
		<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Assente</p>
		<p>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. Assente</p>
		<p>Sedano e prodotti a base di sedano. Assente</p>
		<p>Senape e prodotti a base di senape. Assente</p>
		<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Assente</p>
		<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Assente</p>
		<p>Lupino e prodotti a base di lupino. Assente</p>
		<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. Assente</p>

OGM.	<p>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara, 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.</p>
------	---

IMBALLO.	<p>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara, 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.</p>
----------	--

ORIGINE.	Italia.
----------	---------

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