Scheda Tecnica COTECHINO

Codice Scheda Tecnica: 02-Rev.00

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J **Sede Stabilimento**: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE**: CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – e-mail: salumificiopignone@virgilio.it

Categoria di Alimento:

Salume - Prodotto a base di carne macinata e insaccata, da consumarsi previa cottura.

Categoria di appartenenza in relazione al Reg. CE 1333/2008: 08.3.1

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino 100% Italiano, ottenuto da macinatura ed insacco di carni magre cartilaginose selezionate, cotenna, parti grasse di pancetta.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, profumo delicato e finemente speziato, gusto dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Cotenna suino, carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie, Antiossidanti: E300 conservante E 250

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi previa cottura.

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

Modalità di utilizzo:

Fasciare strettamente in una tela e bollire in abbondante acqua per circa 2h 15'; accompagnare con purè, o con legumi in umido.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione.
- Disponibile in sacchetti di polietilene da circa 2 Kg, a peso variabile.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 0.5 Kg, 3 Kg, a peso variabile.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare in frigorifero da 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 60 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

Caratteristiche Microbiologiche:

Curation in the Control of the Contr	
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2 \text{ UFC/g}$
Stafilococchi C+	$< 5 \times 10^2 \text{ UFC/g}$
Listeria monocytogenes	< 1.1 x 10 UFC/g
Salmonella spp	Assente/125 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	0,96
pH	6,40
Proteine	18,81 g/100g
Grassi	34,75 g/100g
Carboidrati	0,47 g/100g
Valore Energetico	390 Kcal/100g
	1.614 KJ/100g