



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SPALLA COTTA RUSTICA TAGLIATA A META'	Data em.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

La spalla cotta è ottenuta dall'unione di coppa disossata e spalla disossata di suino pesante padano. Tramite zangolatura del prodotto in due fasi avviene l'aggiunta e la miscelazione di sale e spezie e successivamente sono posti a riposo in apposite celle, a temperatura e umidità controllate, per un periodo di almeno 15 giorni. Successivamente sono insaccati in involucri naturali, quindi legati a mano o posti in apposite reti alimentari; segue un'asciugatura della durata indicativa di 48 ore, dopodiché avviene la cottura per immersione in apposite vasche a temperatura controllata e, in seguito al raffreddamento, sono confezionati sottovuoto per l'immissione sul mercato.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), vino rosso, aglio, conservante: nitrito di sodio (E250).

PEZZATURA

Il peso della metà è di kg 4/4,5.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

TMC

60 giorni dal confezionamento (sottovuoto).

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).

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità e sostanze volatili:	59 g per 100 g di prodotto
Ceneri:	2,9 g per 100 g di prodotto
pH:	6,2
Nitriti:	<10 mg/kg
Nitrati:	<30 mg/kg
Aw:	0,940 – 0,960
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT	> 1 x 10 ³ ufc/g
Coliformi	< 10 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 ufc/g

INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Consumare tal quale, mediante il taglio in fette dello spessore di circa 2-3 mm.

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.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1009/243
Grassi	18 gr.
di cui acidi grassi saturi	6,8 gr.
Carboidrati	< 1,0 gr.
di cui zuccheri	0,4 gr.
Proteine	19,5 gr.
Sale	1,8 gr.

PALLETIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 20 x 20 x 14

Misure cartone: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 2

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

