



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

| | | | |
|-----------------------|---|----------|-------------|
| BEDOGNI EGIDIO S.p.A. | SCHEDA TECNICA PRODOTTO SPALLA COTTA RUSTICA | 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

Kg. 8/9.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

TMC

90 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 |

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. |

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.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 20 x 20 x 28

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

N. pezzi per cartone: 1

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

