



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

30316 – CULATTA CON COTENNA S/V STAGIONATA A META' SOTTOVUOTO SUINO

Rev.00
del 01.02.2015



Prodotto: Culatta con cotenna s/v stagionata a metà sottovuoto suino

Codice prodotto: 30316

1. Definizione e presentazione:

Carne di suino stagionata ottenuta dalla lavorazione delle culatte di cosce suine nazionali. Stagionatura minima non inferiore a mesi 12.

Prodotto porzionato e messo sottovuoto

2. Prodotto per PRO.SUS S.c.a. da :

1) Delsante Dalmazio & C. S.r.l. – Strada Val Toccana, 45/1 – 43020 Orzale di Neviano Arduini (Pr)

2) Prosciuttificio Verduri F.lli & C. s.n.c.- Strada Castelmozzano, 29/1-43024 Neviano degli Arduini (Pr)

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria :

(1) CE IT 1966 L, (2) IT 9-1225/L CE

4. Origine carni:

“Origine Italia”

5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso Kg. 4,5 – 5,5 c.a

6. Temperatura del prodotto:

Conservare in luogo fresco e asciutto

7. Modalità di servizio:

Secondo esigenze del cliente.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

9.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

9.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore della cotenna: Giallo paglierino

Colore del grasso : Bianco

Colore del magro : Rosa uniforme

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

9.4) Ingredienti:

Carne suina, sale.

10. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

11. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.

12. Allergeni: Assenti.

13. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

14. Additivi: Non contenuti

15. T.M.C / Scadenza

Prodotto da consumarsi entro 180gg dalla data di confezionamento



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30316 – CULATTA CON COTENNA S/V
STAGIONATA A META' SOTTOVUOTO SUINO**

Rev.00
del 01.02.2015

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g
Riferiti al prodotto disossato

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	407
	KJ/100g	1687
Grassi	%	33,65
di cui acidi grassi saturi	%	10,47
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	25,99
Sale	%	4,38

Approvato da RAQ
Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini