



COTECHINO PRECOTTO di PURO SUINO

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE



INFORMAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Prodotto di salumeria precotto contenuto all'interno di una busta.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16024919

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta	Pezzatura	Confezionamento primario	Confezione	Cod.EAN128	Shelf life
B0195	60 mm	0.500 kg	In busta	Nessuna	9802019600068	18 mesi
B0196	60 mm	0.500 kg	In busta	Con astuccio	9802019600069	18 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Profondità	Altezza	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
B0195	20	440	275	165	5	6
B0196	12	350	275	270	5	4

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, grasso di suino, cotenna, sale, gelatina animale, destrosio, spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio E301. Conservanti: sodio nitrito (E250)

ALLERGENI

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dal territorio nazionale e dalla comunità europea.

MODALITA' DI UTILIZZO:

Immergere il prodotto ancora in busta chiusa in una pentola con l'acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 20 minuti. Togliere la busta dall'acqua calda e tagliarla in un angolo facendo sgocciolare la gelatina che si è formata all'interno. Estrarre il cotechino e servirlo.



COTECHINO PRECOTTO

di PURO SUINO

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE



MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B0195	Conservare in luogo fresco e asciutto a T° inferiore a 15°C
B0196	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	297 cal
	1235 kJ
Grassi	22
di cui acidi grassi saturi	8
Carboidrati	0
di cui zuccheri semplici	0
Proteine	24
Sale	2.9

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.92 +/- 0.02
pH	5.0 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Stafilococchi coag.+	Ufc/g	<10

Parametri	Unità Campionarie	Limiti Re.(CE) 2073/2005	Metodo di analisi
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO6579
Listeria m.	5	< 100 ufc/g	EN/ISO11290-2

CARATTERISTICHE FISICHE ed ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso mattone per la componente "carne magra" e bianco per la componente "grasso"
Odore: Speziato.
Sapore: Dolce e speziato, con aroma fragrante tipica.
Consistenza: Morbido.