



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CULATTA CON COTENNA

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

<b>Denominazione</b>	Culatta con cotenna
<b>Descrizione</b>	Culatta con cotenna senza anchetta
<b>Codice articolo</b>	60600
<b>Codice ean</b>	2483808
<b>Bollo ce</b>	IT 28L CE

### CARATTERISTICHE GENERALI

<b>Peso medio</b>	3.0 – 3.2 kg
<b>Presentazione</b>	Prodotto sfuso.
<b>Stagionatura</b>	Almeno 6 mesi
<b>Shelf life garantita</b>	120 giorni
<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco
<b>Modalità e limitazioni d'uso</b>	Da consumarsi previa rimozione della cotenna e previo frazionamento. Nessuna limitazione d'uso

### CONFEZIONAMENTO, PACKAGING E CARTONING

<b>Confezione secondaria</b>	Cartone
<b>Dimensione confezione secondaria</b>	530x310x200 mm
<b>Numero pezzi per cartone</b>	2
<b>Cartoni per pallet</b>	28
<b>Cartoni per strato</b>	4
<b>Numero strati</b>	7

### LISTA INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, conservante: E252.

<b>Origine della carne</b>	UE
----------------------------	----

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100g di prodotto)

<b>kJ/kcal</b>	1093 kJ/263 kcal
<b>Grassi</b>	17
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	7
<b>Carboidrati</b>	0,5
<b>Di cui zuccheri</b>	0
<b>Proteine</b>	27
<b>Sale</b>	6,0



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CULATTA CON COTENNA

### PARAMETRI ORGANOLETTICI

<b>Aspetto e colore</b>	Cotenna di colore dorato, maschera ricoperta di sugna
<b>Consistenza</b>	Compatta
<b>Profumo</b>	Stagionato e delicato
<b>Sapore</b>	Dolce

### LIMITI MICROBIOLOGICI (ufc/g)

<b>Coliformi</b>	<100
<b>Escherichia coli</b>	<10
<b>L. monocytogenes</b>	Assente in 25g
<b>Salmonella</b>	Assente in 25g

### LIMITI CHIMICI

<b>Aw</b>	≤0,92
<b>Ph</b>	> 5.7
<b>NITRITI/NITRATI</b>	Entro i limiti di legge (Reg. UE 1129/2011)

### ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. CE 1169/2011)

<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	
Soia e prodotti a base di soia	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Carylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholettia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci dei Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X	



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:  
CULATTA CON COTENNA**

**ALTRE INFORMAZIONI**

Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003)

Gruppo Parmacotto S.p.A. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti in conformità al D.M. 21/03/1973, al DPR 777/82 e s.m.i., al Regolamento 1935/2004/CE, al Regolamento UE 10/2011 ed al Regolamento 2023/2006/CE e s.m.

**DICHIARAZIONE AMBIENTALE**

IMBALLO PRIMARIO (Fascia)	codice 22/PAP
IMBALLO SECONDARIO (Cartone ondulato)	codice PAP-20

**CERTIFICAZIONI VOLONTARIE**

Sito produttivo certificato

