

Scheda Tecnica

COTECHINO

PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levante 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levante 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** salumificiopignone@virgilio.it

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino 100% Italiano, ottenuto da macinatura ed insacco di carni magre cartilaginose selezionate, cotenna, parti grasse di pancetta.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, profumo delicato e finemente speziato, gusto dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Cotenna suino, carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie, Antiossidanti: E300 conservante E 250

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi previa cottura.

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Fasciare strettamente in una tela e bollire in abbondante acqua per circa 2h 15'; accompagnare con purè, o con legumi in umido.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione.
- Disponibile in sacchetti di polietilene da circa 2 Kg, a peso variabile.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 0.5 Kg, 3 Kg, a peso variabile.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare in frigorifero da 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 60 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

Caratteristiche Microbiologiche:

<i>Escherichia coli</i>	< 5 x 10 ² UFC/g
Stafilococchi C+	< 5 x 10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 1.1 x 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente/125 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	0,96
pH	6,40
Proteine	18,81 g/100g
Grassi	34,75 g/100g
Carboidrati	0,47 g/100g
Valore Energetico	390 Kcal/100g
	1.614 KJ/100g