



Scheda tecnica

Cotechino da cuocere

Prodotto a marchio:

Salumificio Bonalumi

Descrizione prodotto:

Impasto ottenuto da carne suina, cotenne e grasso. La grana di macinatura sia per la parte magra che per la parte grassa è compresa tra i 4,5 e 6 mm. Successivamente insaccato in budello bovino detto dritto.

Codice prodotto:

0819

Allergeni ed intolleranze:

Vedi tabella allegata

Ingredienti:

Carne e cotenne di suino, Sale, Fibra vegetale, zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservante: E250, Budello dritto bovino.

Pezzatura:

Da kg. 0,500 circa

Unità di vendita:

Vendita a peso

Tipo di confezionamento:

Confezionamento sottovuoto

Modalità di conservazione:

In cella a temperatura da 0° a 4°C

Modalità di trasporto:

Automezzi refrigerati

Istruzioni d'uso:

Da consumarsi previa cottura

Tempo di conservazione:

45 giorni – vedi etichetta

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno:

Cotechino formato 20-25 cm di lunghezza, con un diametro di 6-8 cm

Sapore:

Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico

Profumo:

Gradevole e caratteristico



LIMITI MICROBIOLOGICI

| Parametro | Limite | Riferimento bibliografico o normativo |
|----------------------------------|-------------------------|--|
| Carica batterica totale mesofila | $< 5 \times 10^7$ UFC/g | Gelosa L. (1998) |
| Escherichia coli | $< 5 \times 10^3$ UFC/g | FDC (2009) AFSSA (2007) Linee guida Regione Piemonte (2013) |
| Staphylococcus aureus | $< 10^4$ UFC/g | FDC (2009) ANZFA (2001) Linee guida Regione Piemonte (2013) |
| Anaerobi solfito riduttori | < 1000 UFC/g | Linee guida Regione Piemonte (2013) |
| Salmonella | Assente su 25g | Legge 30 aprile 1962 n.283 |
| Listeria monocytogenes | < 110 UFC/g | O.M. 07/12/1993 |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

COTECHINO DA CUOCERE

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Energia | 1439 kj / 348 kcal |
| Grassi | 30,7 g |
| di cui acidi grassi saturi | 5,87 g |
| Carboidrati | <0,5 g |
| di cui zuccheri | <0,5 g |
| Proteine | 17,8 g |
| Sale | 2,30 g |



| Allergeni | Contiene (SI/NO) | Commenti |
|---|------------------|----------|
| Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | No | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | |
| Uova e prodotti a base di uova | No | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | |
| Soia e prodotti a base di soia | No | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | No | |
| Frutta a guscio (mandorle (<i>abygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corytus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasilie (<i>Bartlolletia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacchia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)) e prodotti derivati | No | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | |
| Senape e prodotti a base di senape | No | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | No | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ | No | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | |
| N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi. | | |