

**Scheda tecnica****ZAMPONE "Zambon" precotto (in scatola)**

| | |
|---------------------------------------|---|
| 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. L'impasto è insaccato nella pelle del piedino anteriore di suino, asciugato e fatto cuocere da ditte autorizzate. |
| Codice prodotto: | A002 |
| Allergeni ed intolleranze: | Vedi tabella allegata |
| Ingredienti: | Carne di suino, Cotenne di suino, Sale, fibra vegetale, Zuccheri: Destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservante: E250. |
| Pezatura: | Da kg. 1,000 circa |
| Unità di vendita: | Vendita a peso |
| Tipo di confezionamento: | Confezionamento sottovuoto |
| Modalità di conservazione: | In cella a temperatura 0° +4°C |
| Modalità di trasporto: | Automezzi refrigerati |
| Come cucinare: | Immergere la confezione in acqua bollente e lasciare bollire per 45 minuti circa. Tagliare l'involucro avendo cura di sgocciolare il liquido formatosi all'interno. Togliere lo zampone e servilo su un piatto ben caldo. |
| Tempo di conservazione: | 365 giorni – vedi etichetta |
| Caratteristiche organolettiche | |
| Aspetto esterno: | Zampone formato 30-35 cm di lunghezza, con un diametro di 8-10 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

ZAMPONE

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



| 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>Amygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corylus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del Brasile (<i>Brazilia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacia 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. | | |