

**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
Provenienza:	Origine Italia
Allergeni ed intolleranze:	Vedi tabella allegata
Ingredienti:	Carne di suino, Cotenne di suino, Sale, fibra vegetale, Zuccheri: Destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservante: E250.
Pezzatura:	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 x 10 ⁷ UFC/g	Gelosa L. (1998)
Escherichia coli	< 5 x 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>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.		