

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

<b>Prodotto a marchio:</b>	Salumificio Bonalumi
<b>Descrizione prodotto:</b>	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.
<b>Codice prodotto:</b>	A002
<b>Provenienza:</b>	Origine Italia
<b>Allergeni ed intolleranze:</b>	Vedi tabella allegata
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino, Cotenne di suino, Sale, fibra vegetale, Zuccheri: Destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservante: E250.
<b>Pezatura:</b>	Da kg. 1,000 circa
<b>Unità di vendita:</b>	Vendita a peso
<b>Tipo di confezionamento:</b>	Confezionamento sottovuoto
<b>Modalità di conservazione:</b>	In cella a temperatura 0° +4°C
<b>Modalità di trasporto:</b>	Automezzi refrigerati
<b>Come cucinare:</b>	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.
<b>Tempo di conservazione:</b>	<b>365</b> giorni – vedi etichetta
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Aspetto esterno:</b>	Zampone formato 30-35 cm di lunghezza, con un diametro di 8-10 cm
<b>Sapore:</b>	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
<b>Profumo:</b>	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>&lt;0,5 g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>&lt;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 brasile ( <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 <sub>2</sub>	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.		