

	COTECHINO Prodotto Cotto	STPF_42A
	Prodotto cotto a base di carne	Rev. 4 Del 05/11/2020

DESCRIZIONE ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Nome e pezzatura	Cod. interno	Confezione
Cotechino precotto 500 g	42A	Un Pz in busta di alluminato posta in astuccio poi in cartone contenente 20 pz



Imballo in materiale conforme al Reg. CE 1935/2004

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

a) Caratteristiche chimico-fisiche:

CLASSIFICAZIONE: prodotto cotto a base di carne
 COLORE rosso intenso e bianco del grasso
 FORMA cilindrica

Parametro	UM	Valore
Nitrito di sodio (*)	g/Kg	≤ 0,15

(*) dose massima da aggiungere durante la lavorazione

b) Caratteristiche microbiologiche:

IDENTIFICAZIONE PROVA	UNITÀ DI MISURA	LIMITI
Listeria monocytogenes	Presenza in 25 g	Assente

Limiti: In accordo al 2073/2005 - Su 5 Unità Campionarie

c) Caratteristiche di processo:

Il prodotto si considera FINITO dopo circa: 3 - 4 ore di cottura in forno a 115 °C

	COTECHINO Prodotto Cotto Prodotto cotto a base di carne	STPF_42A Rev. 4 Del 05/11/2020
---	---	---

d) Shelf-life

Da consumarsi preferibilmente entro 180 gg

e) Ingredienti:

Carne di suino, grasso di suino, cotenna, sale, destrosio, aromi, spezie. Antiossidanti: E301.

Conservanti: E250.

Budello non edibile. Senza glutine e lattosio.

f) Conservazione

In luogo fresco e asciutto.

g) Destinazione d'uso

Per tutti.

h) Dichiarazione nutrizionale: valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1171 kJ - 407 kcal; Grassi 19,4 g, di cui Acidi Grassi Saturi 7,8 g; Carboidrati 4,3 g, di cui Zuccheri 0,2 g; Proteine 22,0 g; Sale 2,8 g.

i) Origine della carne suina:

ITALIA

l) Consigli per la preparazione

Immergere la busta sigillata, senza forarla, in una pentola contenente acqua tiepida e cuocere per circa 30 minuti a fuoco lento. Al termine della cottura spegnere la fiamma, estrarre il prodotto dalla busta, eliminare il budello e servire caldo a fette.