

	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	<b>ST CU CT</b>
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Edizione: 02
		Pagina 1 di 1

## “Culatello con cotenna”.

**Materia Prima utilizzata :**

Carne di coscia di suino disossata.

**Aspetto esterno :**

Forma esteriore tondeggiante.

**Composizione :**

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie,  
 Antiossidante: (acido ascorbico),  
 Conservanti: nitrato di potassio (E252),

**Caratteristiche Microbiologiche e Chimiche :**

(Valori Medi ultima analisi)  
 Rif. Reg. (CE) 2073/05

Escherichia Coli	u.f.c./gr	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c./gr	< 10
Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Aw (a 25° C)	Unità di aw	< 0,92

**Caratteristiche Organolettiche :**

Carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme rosso inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.

**Etichettatura :**

Vedi etichetta allegata al prodotto.

**Valori nutrizionali medi :**

Valore energetico	254 (1062 KJ)	Kcal/100gr
Proteine (N x 6,25)	< 35%	gr/100gr
Grassi	< 20%	gr/100gr
Carboidrati	< 1%	gr/100gr

**Requisiti per la commercializzazione**

Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco.

Per il prodotto intero conservare in ambiente con temperatura da 12 a 18°C. Per il prodotto sottovuoto conservare a max, 10°C. Shelf-life per il prodotto sottovuoto 120 gg.