

<b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>  <b>COTECHINO</b>	<b>SPF 36</b> <b>Pag. 1/3</b>  Rev. 4 del 26/06/2024
--	---	---

<b>Nome del prodotto o identificazione similare</b>	5740 COTECHINO FRESCO KG. 0,6/0,8 5741 COTECHINO FRESCO SOTTOVUOTO KG. 0,6/0,8 5745 COTECHINO DA BOLLIRE 5746 COTECHINO GIGANTE KG. 2/3 5747 COTECHINO DA BOLLIRE SV 5748 COTECHINO GIGANTE KG. 2/3 SV 5754 COTECHINO BOCCIA KG. 0,9/1 5755 COTECHINO IN ATP														
<b>Composizione</b>	<p>Ingredienti: Carne di suino 49%, cotenna di suino, grasso di suino, sale, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250.</p> <p>Ingredienti (<u>solo per cotechino in ATP</u>): carne di suino 75%, grasso di suino, cotenna di suino, sale, infuso di vino e aglio, spezie. Conservanti: E252.</p> <p>Origine: Italia</p> <p>Senza glutine.</p> <p>Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche.</p> <p>Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>														
<b>Utilizzo / destinazione</b>	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.														
<b>Modalità di consumo</b>	Prodotto da consumarsi previa accurata cottura. Budello non edibile.														
<b>Caratteristiche Organolettiche (dopo cottura)</b>	Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme. Diametro grana: 6/8 mm. Colore della fetta: roseo tendente al rosso non uniforme Profumo : caratteristico Sapore: gusto tipico Pezzature: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cotechino fresco: da 4 a 8 etti</li> <li>➤ Cotechino da bollire: 150 gr.</li> <li>➤ Cotechino gigante: max 3,5 kg.</li> </ul>														
<b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	<table border="0"> <tr> <td>VALORE ENERGETICO</td> <td>1.638 kj (391 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>3</td> </tr> </table>	VALORE ENERGETICO	1.638 kj (391 Kcal)	GRASSI	28	di cui ACIDI GRASSI SATURI	9	CARBOIDRATI	2	di cui ZUCCHERI	0	PROTEINE	32	SALE	3
VALORE ENERGETICO	1.638 kj (391 Kcal)														
GRASSI	28														
di cui ACIDI GRASSI SATURI	9														
CARBOIDRATI	2														
di cui ZUCCHERI	0														
PROTEINE	32														
SALE	3														
<b>Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 - 1141/2007)</b>	Salmonella assente in 25 gr. Listeria monocytogenes: su 3 u.c. n° 1 u.c. non oltre 11/g., n° 2 u.c. non oltre 110/g. Enterobatteriaceae max 500 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr. Escherichia Coli 500/5000 u.f.c./gr. (n5 c2)														

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p><b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b></p> <p><b>COTECHINO</b></p>	<p><b>SPF 36</b> <b>Pag. 2/3</b></p> <p>Rev. 4 del 26/06/2024</p>
---	--	---

<p><b>Caratteristiche chimiche</b> (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza <math>\pm</math> 10%)</p>	<p style="text-align: right;">VALORI MEDI</p> <p>Umidità 45  Proteine (%) 17  Grassi 33  Ceneri 3  AW media 0,950  PH medio 6 / 6.5</p>
<p><b>Caratteristiche fisiche</b></p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>
<p><b>Modalità di conservazione dopo la vendita</b></p>	<p>Conservare in frigorifero ad una temperatura max di + 6° C.</p>
<p><b>Shelf life</b></p>	<p>Per prodotto sfuso preferibilmente entro 60 giorni dalla data di produzione se conservato ad una temperatura massima di + 6° C.  Per prodotto <u>confezionato in atmosfera protettiva</u>: max 60 giorni se conservato ad una temperatura max di +6° C.  Per prodotto <u>confezionato sottovuoto</u>: max 60 giorni se conservato ad una temperatura max di +6° C.</p>
<p><b>Caratteristiche di processo</b></p>	<p>Scelta e rifilatura delle carni.  Miscelazione degli aromi e del sale da utilizzare per la salatura secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono.  Passaggio nel cutter, quindi nel tritacarne ed infine nell'impastatrice.  Preparazione del budello con lavaggio in soluzioni di aceto e risciacquato con acqua.  Insacco, legatura ed apposizione sigillo identificativo.  Passaggio alle fasi di sgocciolatura ed asciugamento, quindi stoccaggio in cella frigorifera.</p>
<p><b>Imballaggio</b></p>	<p><u>Prodotto intero</u>: budello naturale (<i>pelato</i> per cotechino fresco, <i>torta 50+</i> per cotechino da bollire, <i>budello dritto o muletta 3+</i> per cotechino gigante).  <u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato  <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u>: film a base di resine poliolefiniche e poliviniliche.  Apposizione etichetta.  Infine il prodotto viene imballato in cartoni da circa 10 kg.  <b><u>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto alimentare.</u></b></p>
<p><b>Etichettatura</b></p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- ingredienti</li> <li>- lotto/data di produzione</li> </ul> <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- denominazione prodotto</li> </ul>

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p><b>SAN BONO S.R.L.</b>  <b>Via Augusto Vaccari n. 28/30</b>  <b>29028 Ponte dell'Olio (PC)</b></p>	<p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b></p> <p><b>COTECHINO</b></p>	<p><b>SPF 36</b>  <b>Pag. 3/3</b></p> <p>Rev. 4 del 26/06/2024</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredienti</li> <li>- utilizzo: da consumarsi previa accurata cottura</li> <li>- temperature di conservazione max +6° C</li> <li>- lotto</li> <li>- data entro cui consumarsi preferibilmente</li> <li>- peso</li> <li>- EAN (a richiesta)</li> </ul>	
<p><b>Metodi di distribuzione</b></p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati ad una temperatura di max +6 ° C</p>	

*NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.*