

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>SAN BONO S.R.L.</b><br/>Via Augusto Vaccari n. 28/30<br/>29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>  | <p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b><br/><b>COTECHINO COTTO</b></p>   | <p><b>SPF 51</b><br/><b>Pag. 1/2</b><br/>Rev. 1 del 13/09/2023</p>    |
| <p><b>Nome del prodotto o identificazione similare</b></p>   | <p>5407 COTECHINO COTTO DA 0,5 kg.</p>  |   |
| <p><b>Composizione</b></p>   | <p>Ingredienti: carne di suino, cotenna di suino, grasso di suino, sale, spezie.<br/>Antiossidante: E301, Conservanti: E252.<br/>Origine: Italia<br/>Senza glutine.<br/>Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche.<br/>Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>  |   |
| <p><b>Caratteristiche di processo</b></p>  | <p>Scelta e rifilatura delle carni.<br/>Miscelazione degli aromi e del sale da utilizzare per la salatura secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono.<br/>Passaggio nel cutter, quindi nel tritacarne ed infine nell'impastatrice.<br/>Insaccato in budello sintetico, quindi precotto in acqua bollente, imbustato e sterilizzato rispettando il valore <math>f_0 \geq 3</math>. Tali condizioni garantiscono la stabilità commerciale del prodotto.<br/>Quindi confezionato in astuccio di cartone (scatola).</p>   |   |
| <p><b>Utilizzo / destinazione</b></p>  | <p>Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.</p>  |   |
| <p><b>Modalità di consumo</b></p>  | <p><b><u>Prodotto da consumarsi previa accurata cottura</u></b></p> <p><b>Istruzioni per la cottura</b></p> <p>Immergere la busta sigillata in acqua calda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per 25 minuti circa. Togliere la busta dall'acqua, tagliandola sul lato minore e lasciar gocciolare il brodo naturale che si è formato. Estrarre il cotechino e servirlo su un piatto da portata ben caldo dopo aver tolto la graffa in metallo posta nella parte posteriore del cotechino. Conservare in frigorifero e consumare entro 3 gg dall'apertura.</p> <p><b>Avvertenze</b></p> <p>Qualora la busta risultasse forata si raccomanda di non consumare il prodotto e di restituirlo al fornitore per la sostituzione. La gelatina presente nell'involucro si è separata durante la cottura del cotechino e fa parte del peso netto del prodotto.</p> |   |
| <p><b>Caratteristiche Organolettiche (dopo cottura)</b></p>  | <p>Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile<br/>Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme<br/>Diametro grana: 6/8 mm.<br/>Colore della fetta: roseo tendente al rosso non uniforme<br/>Profumo: caratteristico<br/>Sapore: gusto tipico e gradevole, sapore dolce e al palato di collosità non eccessiva<br/>Pezzatura kg. 0,5 variabile</p>   |   |
| <p><b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b><br/>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza <math>\pm 10\%</math>)</p> | <p>VALORE ENERGETICO<br/>GRASSI<br/>di cui ACIDI GRASSI SATURI<br/>CARBOIDRATI<br/>di cui ZUCCHERI<br/>PROTEINE<br/>SALE</p>  | <p>1.478 Kj (357 Kcal)<br/>31<br/>11<br/>1,7<br/>0<br/>19<br/>1,8</p> |
| <p><b>Caratteristiche</b></p>  | <p>Prodotto commercialmente stabile</p>   |   |

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>SAN BONO S.R.L.</b><br/>Via Augusto Vaccari n. 28/30<br/>29028 Ponte dell'Olio (PC)</p> | <p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b><br/><b>COTECHINO COTTO</b></p> | <p><b>SPF 51</b><br/><b>Pag. 2/2</b><br/>Rev. 1 del 13/09/2023</p> |
|---|---|--|

|  |   |
|--|---|
| <p><b>microbiologiche</b><br/><b>(Reg. CE 2073/2005 - 1141/2007)</b></p>                               | <p>Salmonella spp. assente in 25 gr.<br/>Listeria monocytogenes assente in 25 gr.<br/>Spore di clostridi &lt; 10 u.f.c./gr.</p>   |
| <p><b>Caratteristiche chimiche</b><br/>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</p> | <p>Valori medi (%)<br/><br/>Umidità 47<br/>Proteine 19<br/>Grassi 30<br/>Ceneri 2<br/>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>Il prodotto posto in vendita deve essere conservato in luogo fresco e lontano da sorgenti di calore</p>  |
| <p><b>Shelf life</b></p>   | <p>24 mesi dalla data di produzione</p>   |
| <p><b>Imballaggio</b></p>  | <p>Confezione d'alluminio sottovuoto (informazioni aggiuntive: la confezione è stata accuratamente controllata e garantisce la conservazione del prodotto. Può accadere che per cause accidentali la busta si sia forata con conseguente perdita del vuoto; in tal caso non utilizzare il prodotto)<br/>Scatola di cartone<br/>Apposizione etichetta<br/>Infine il prodotto viene imballato in cartoni.<br/><b><u>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto alimentare.</u></b></p> |
| <p><b>Etichettatura</b></p>  | <p>vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- denominazione prodotto</li> <li>- ingredienti</li> <li>- utilizzo</li> <li>- temperature di conservazione</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.*