

<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> <b>ZAMPONE PRECOTTO</b></p>	<p><b>SPF 50</b> <b>Pag. 1/2</b> Rev. 1 del 13/09/2023</p>
---	--	--

<p><b>Nome del prodotto o identificazione similare</b></p>	<p>5402 ZAMPONE PRECOTTO CON SCATOLA 5403 ZAMPONE PRECOTTO SFUSO</p>														
<p><b>Composizione</b></p>	<p>Ingredienti: carne di suino, cotenna di suino, grasso di suino, sale, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E252. Origine: Italia Senza glutine. Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. 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. 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. Insaccato in pelle di zampone, 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. 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 30 minuti circa. Togliere la busta dall'acqua, tagliandola sul lato minore e lasciar gocciolare il brodo naturale che si è formato. Estrarre lo zampone e servirlo su un piatto da portata ben caldo. 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 dello zampone 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 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 e gradevole, sapore dolce e al palato di collosità non eccessiva Pezzatura kg. 1 variabile</p>														
<p><b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza <math>\pm 10\%</math>)</p>	<table border="0"> <tr> <td>VALORE ENERGETICO</td> <td>1.355 Kj (327 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>1,5</td> </tr> </table>	VALORE ENERGETICO	1.355 Kj (327 Kcal)	GRASSI	27	di cui ACIDI GRASSI SATURI	9	CARBOIDRATI	0,80	di cui ZUCCHERI	0	PROTEINE	21	SALE	1,5
VALORE ENERGETICO	1.355 Kj (327 Kcal)														
GRASSI	27														
di cui ACIDI GRASSI SATURI	9														
CARBOIDRATI	0,80														
di cui ZUCCHERI	0														
PROTEINE	21														
SALE	1,5														
<p><b>Caratteristiche microbiologiche</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> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>ZAMPONE PRECOTTO</b></p>	<p><b>SPF 50</b> <b>Pag. 2/2</b> Rev. 1 del 13/09/2023</p>
---	--	--

<p><b>(Reg. CE 2073/2005 - 1141/2007)</b></p>	<p>Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. Spore di clostridi &lt; 10 u.f.c./gr.</p>
<p><b>Caratteristiche chimiche</b> (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</p>	<p>Valori medi (%) Umidità 50 Proteine 21 Grassi 27 Ceneri 2 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) Scatola di cartone Apposizione etichetta Infine il prodotto viene imballato in cartoni. <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.*