



CULATTA DI FILIERA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Descrizione prodotto

Salume tipico, crudo e stagionato, ricavato da coscia suina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Forma esteriore: ovoidale, ricoperto da una parte dalla propria cotenna e dall'altra da sugna.

Colore al taglio: la fetta si presenta rossa rubino in corrispondenza della parte magra della carne e bianca in corrispondenza della parte grassa marginale.

Aroma e sapore: tipico, delicato, stagionato, dolce, non salato.

Consistenza: compatta.

Peso: (intero) ca 5,00 Kg.
(dimezzato) ca. 2,5 Kg.

INGREDIENTI.

Carne di suino (ORIGINE ITALIA), sale.

TIPOLOGIA.

Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone
INTERO (su rete)	5,00 ca.	12	5
DIMEZZATO (sottovuoto)	2,50 ca.	12	10

CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE.

(intero) 20° C, nessuna scadenza.
(dimezzato) 2-4° C, sottovuoto fino a 180 giorni dalla data di tranciatura.

IMBALLO/CONFEZIONI.

Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione
INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--
DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--

UTILIZZO/DESTINAZIONE DI USO.

Prodotto alimentare da consumarsi affettato previa rimozione della cotenna esteriore.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO.

Valore energetico	299 Kcal; 1248 KJ
Proteine	33,31 g
Carboidrati	0,29 g di cui zuccheri 0,11 g
Grassi	18,3 g di cui saturi 6,3 g
Sale	4,55 g



CULATTA DI FILIERA

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

DATI CHIMICO - FISICI.

DATI MICROBIOLOGICI.

Escherichia coli. <10 UFC/g
Stafilococco coag. (+). <10 UFC/g

Salmonella spp. Assente in 25 g.
Listeria monocytogenes. Assente in 25 g.

(*) Reg. CE 2073/2005 e s.m.

DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.

DEGLI

Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara, che il prodotto **CULATTA** non contiene allergeni in conformità alla Direttive 2000/13/CE e s.m. recepite dall'ordinamento Italiano dal D. Lgs 109/92 e s. m., dal Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, dal Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 nonché conforme alla Direttiva 2007/68/CE.

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **Assente**

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Assente

Uova e prodotti a base di uovo.

Assente

Pesce e prodotti a base di pesce.

Assente

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Assente

Soia e prodotti a base di soia.

Assente

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di agaciu (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia terniofolia*) e prodotti derivati.

Assente

Sedano e prodotti a base di sedano.

Assente

Senape e prodotti a base di senape.

Assente

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Assente

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Assente

Lupino e prodotti a base di lupino.

Assente

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Assente

OGM.

Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara, in accordo alle informazioni reperite dai propri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti tradizionali d'origine animale non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e, non necessitano di etichettatura supplementare.

IMBALLO.

Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara, che gli imballi utilizzati per il confezionamento, dei prodotti tradizionali d'origine animale, sono "per uso alimentare" in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004 e s.m., al Regolamento (CE) 2023/2006 e Regolamento UE 10/2011.

ORIGINE.

Italia.

PIANO AUTOCONTROLLO.

DI

Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)** in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e s.m.i.).