



<b>COD. 0615</b>	<b>COTECHINO PRECOTTO CORTE GRAZIA ASTUCCIO</b>
------------------	---

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Specialità tipica della salumeria modenese ottenuta da un impasto di carne suina, grasso suino e cotenna macinata insaccato in budello sintetico. Il suo nome deriva da *cotica*, antico termine usato per indicare la cotenna. Prodotto caratteristico, ottenuto con l'impiego di carne fresca scelta di suino proveniente dai principali macelli nazionali o comunque in possesso del numero di riconoscimento comunitario, sottoposti ad autocontrollo ai sensi del Decreto Legislativo n° 286 del 18/04/94 e del Decreto Legislativo n° 155 del 26/05/97.

L'impasto, costituito da carne macinata, cotenna macinata con tritacarne con stampo a fori di 5 mm e spezie, è insaccato in budello sintetico, precotto in acqua bollente, quindi confezionato in sacco accoppiato alluminato e sterilizzato in autoclave a 120 °C fino a raggiungere una temperatura a cuore di 118 °C.

### INGREDIENTI

Carne di Suino, sale, spezie, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservanti: E250.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	55,9%
PROTEINE	23,8%
GRASSO	16,4%
SALE (NaCl)	2 %
VALORE ENERGETICO (kcal/100g)	242,8
VALORE ENERGETICO (kJ/100g)	1016,1
NITRATI (mg/kg di NaNO <sub>3</sub> )	Entro i limiti di legge
NITRITI (mg/kg di NaNO <sub>2</sub> )	Entro i limiti di legge

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI CAMPIONE
Conta Microbica Totale 30°C	UFC/g	< 10
Clostridi S. riduttori	UFC/g	< 10

*La tipologia del prodotto non consente di esprimere standards chimici rigidi, ma solo valori medi di riferimento da ritenersi puramente indicativi.*



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO	Liscio, bagnato non appiccicoso
ASPETTO INTERNO	Carne suina macinata cotta
CONSISTENZA	Soda con fetta compatta
ODORE	Tipicamente aromatico
SAPORE	Tipicamente aromatico
COLORE	Rosa di carne suina salnitrate cotta

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA	Irregolarmente cilindrica
PZ. PER CARTONE	Nr.20 pezzi per cartone
PESO	kg 0,500 compreso il brodo naturale formatosi in cottura

### CONFEZIONAMENTO

MATERIALI	Buste alluminio sterix
TECNICA DI CONDIZIONAMENTO	Sottovuoto sterilizzato
DICHIARAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Ai sensi del D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992
CODICE EAN13	8012318000209

<b>SHELF LIFE</b>	915 gg. data produzione
-------------------	-------------------------

<b>TRASPORTO E STOCCAGGIO</b>	Conservare al fresco e asciutto (prodotto commercialmente stabile)
-------------------------------	--

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La Segata S.p.A. è in possesso dei seguenti numeri di riconoscimento comunitario: CE IT 529 L

<b>DATA ULTIMA REVISIONE</b>	19 aprile 2013
------------------------------	----------------