



COD. 06168 **ZAMPONE COTTO**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Prodotto caratteristico, tipico della salumeria modenese, ottenuto con l'impiego di carne fresca scelta di suino proveniente dai principali macelli nazionali o comunque in possesso del numero di riconoscimento comunitario, soggetti ad autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Trattasi di insaccato di puro suino ottenuto da un impasto di carne magra, grasso e cotenna macinata, insaccato in involucre naturale costituito dalla cotenna dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali. Lo zampone, precotto in acqua bollente, viene quindi confezionato in sacco accoppiato alluminato e sterilizzato in autoclave a 120 °C fino a raggiungere una temperatura a cuore di 118 °C.

INGREDIENTI

Ingredienti: Carne di Suino, sale, spezie, esaltatore di sapidità: E621, Antiossidante: E301, Conservanti: E250.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	57,5 %
PROTEINE	22 %
GRASSO	17,5 %
CENERI	2,2 %
SODIO	1,8 %
VALORE ENERGETICO kcal/100g	245,3
VALORE ENERGETICO kJ/100g	1026,5
NITRATI (mg/kg di NaNO ₃)	Entro i limiti di legge
NITRITI (mg/kg di NaNO ₂)	Entro i limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI CAMPIONE
Conta Microbica 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 con granulometria uniforme
CONSISTENZA	Soda con fetta compatta
ODORE	Tipicamente aromatico, delicato
SAPORE	Tipicamente aromatico
COLORE	Rosea tendente al rosso non uniforme

CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA	Naturale della zampa suina
DIMENSIONI	Variabili
PESO	kg 1,000 compreso il brodo naturale formatosi in cottura
PZ. PER CARTONE	Nr.06 pezzi per cartone

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

SHELF LIFE 915 gg. data produzione

TRASPORTO E STOCCAGGIO 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

DATA ULTIMA REVISIONE 6 maggio 2013

L'Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.