



# SCHEDA TECNICA

All. 5 Rev.1

del 12/04/2023

PRODOTTI A BASE CARNE  
(Riconoscimento)

SPACCIO AZIENDALE  
(Registrazione)

Pag. 1 a 2

## Scheda Tecnica

### “CULATTA”



#### DESCRIZIONE.

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, 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



# SCHEDA TECNICA

All. 5 Rev.1

del 12/04/2023

PRODOTTI A BASE CARNE  
(Riconoscimento)SPACCIO AZIENDALE  
(Registrazione)

Pag. 2 a 2

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

<b>DATI CHIMICO - FISICI.</b>	pH 5.9 Aw 0,80/ 0,90		
<b>DATI MICROBIOLOGICI.</b>	Eschericchia coli. Stafilococco coag. (+).	Salmonella spp. Listeria monocytogenes. Listeria monocytogenes. (* Reg. CE 2073/2005 e s.m.	Assente in 25 g. Assente in 25 g.

## DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

<b>DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.</b>	<b>DEGLI</b>	<p><b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b>, che il prodotto <b>CULATTA</b> 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.</p> <p>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <b>Assente</b></p> <p>Crostacei e prodotti a base di crostacei. <b>Assente</b></p> <p>Uova e prodotti a base di uovo. <b>Assente</b></p> <p>Pesce e prodotti a base di pesce. <b>Assente</b></p> <p>Arachidi e prodotti a base di arachidi. <b>Assente</b></p> <p>Soia e prodotti a base di soia. <b>Assente</b></p> <p>Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). <b>Assente</b></p> <p>Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia terniofolia</i>) e prodotti derivati. <b>Assente</b></p> <p>Sedano e prodotti a base di sedano. <b>Assente</b></p> <p>Senape e prodotti a base di senape. <b>Assente</b></p> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <b>Assente</b></p> <p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>. <b>Assente</b></p> <p>Lupino e prodotti a base di lupino. <b>Assente</b></p> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. <b>Assente</b></p>
<b>OGM.</b>		<p><b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b>, 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.</p>
<b>IMBALLO.</b>		<p><b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b>, 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.</p>
<b>ORIGINE.</b>		Italia.
<b>PIANO AUTOCONTROLLO.</b>	<b>DI</b>	<p><b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.</b> applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo <b>H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)</b> in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004e s.m.i.).</p>