



SCHEDA TECNICA

COTECHINO

Rev. 17.11.2023

CE IT N6Y21



IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI DAL PESO VARIABILE: 1 PEZZO DA CIRCA 350 GRAMMI CONFEZIONATO SOTTO VUOTO CON SACCHETTO TRASPARENTE DI LDPE (RACCOLTA PLASTICA, PREVIA VERIFICA DELLE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE) IDONEO AL CONTATTO CON ALIMENTI.
DESCRIZIONE	PRODOTTO A BASE DI CARNE DERIVANTE DA SUINI ALLEVATI DALLA STESSA AZIENDA ZECCHINI SENZA ANTIBIOTICI NE' SULFAMIDICI NEGLI ULTIMI 120 GIORNI DI VITA (CERTIFICAZIONE KIWA CERMET ITALIA S.P.A. N°. ALI 02232 – C DEL 14/07/2023); LA PARTE MAGRA SI PRESENTA DI COLORE ROSA SCURO E LA PARTE GRASSA DI COLORE BIANCO; ALL'INTERNO SONO VISIBILI LE SPEZIE DI COLORE NERO; LA STRUTTURA E' COMPATTA E SODA, TENUTA ASSIEME DA UN BUDELLO SPESSO E DI COLORE CHIARO; L'ODORE E' FRESCO CON NOTE INTENSE ED AROMATICHE. NON SI DEVONO RISCONTRARE SENTORI ANOMALI ALLA NATURA DEL PRODOTTO.
DESTINAZIONE D'USO	ALIMENTO DESTINATO ALLA NORMALE POPOLAZIONE DI VARIE ETÀ, NON COMPRESO NELLE CATEGORIE DEGLI ALIMENTI PER LATTANTI O PER FINI MEDICI SPECIALI.
INGREDIENTI	CARNE DI SUINO; SALE; PEPE; AROMA NATURALE; AGLIO; CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO.
CONSERVAZIONE E MODALITA' D'USO	CONSERVARE TRA 0 °C E +4 °C E CONSUMARE SOLO PREVIA COTTURA. PER APPREZZARE MEGLIO LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI BUCHERELLARE IL BUDELLO IN DIVERSI PUNTI CON I REBBI DI UNA FORCHETTA, IMMERGERE IL COTECHINO IN ACQUA FREDDA DA PORTARE AD EBOLLIZIONE E LASCIARE BOLLIRE PER 3 ORE; QUINDI TOGLIERE DALL'ACQUA DI COTTURA, RIMUOVERE IL BUDELLO, TAGLIARE A FETTE E SERVIRE.

	UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE CONSUMARE ENTRO 3 GIORNI E COMUNQUE MAI OLTRE LA DATA DI SCADENZA INDICATA SULLA CONFEZIONE.
PRODUTTORE	PRODOTTO DALLA SOCIETÀ AGRICOLA ZECCHINI VITTORINO E MIRCO S.S., VIA SANTO STEFANO 32, 33097 GRADISCA DI SPILIMBERGO (PN) NELLO STABILIMENTO DI VIA S. DANIELE 8, 33097 GRADISCA DI SPILIMBERGO (PN) CON APPROVAL NUMBER CE IT N6Y21.
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	CICLO E ANNO DELLA PARTITA DI SUINI SEGUITO DA GIORNO, MESE ED ANNO DI INSACCO DELLA CARNE
DATA DI SCADENZA	DA CONSUMARSI ENTRO 60 GIORNI DALLA DATA DI INSACCO, FACENDO RIFERIMENTO AL PRODOTTO SIGILLATO NEL SUO IMBALLO E CONSERVATO ALLE TEMPERATURE INDICATE IN ETICHETTA
ALTRE INFORMAZIONI	L'AZIENDA OPERA IN OTTEMPERANZA ALLA NORMATIVA NAZIONALE ED EUROPEA IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI, INFORMAZIONI AL CONSUMATORE, TRACCIABILITÀ ED IDONEITÀ DEI MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI. L'IGIENE DURANTE LE LAVORAZIONI È ASSICURATA DAL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE AZIENDALE ED È CERTIFICATO DALL'AUTORITÀ DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA MEDIANTE L'AUTORIZZAZIONE ALL'APPOSIZIONE DEL BOLLO CE SULLA CONFEZIONE. LE MATERIE PRIME, I PRODOTTI FINITI E LE CONDIZIONI IGIENICHE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO SONO COSTANTEMENTE MONITORATI MEDIANTE ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EFFETTUATE DA LABORATORI ESTERNI ACCREDITATI.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori per 100 g di prodotto)	
Energia	2.001 kJ/ 485 kcal
Grassi	48 g
Acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0,1 g
Zuccheri	0,1 g
Proteine	14 g
Sale	3,7 g

PARAMETRI CHIMICO-MICROBIOLOGICI	VALORE MEDIO	METODO DI PROVA
pH	5,8	ISO 2917:1999
a _w	< 0,97	ISO 18787:2017
Enterobatteriaceæ	< 100.000 ufc/g	ISO 21528-2:2017
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	≤ 1.000 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi positivi	≤100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
Clostridi solfito-riduttori	≤ 1.000 ufc/g	ISO 15213-1:2023
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g	AFNOR BRD 07/06-07/04
Listeria monocytogenes	≤ 1.000 ufc/g	ISO 11290-2:2017

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL SITO	CONTAMINAZIONE AMBIENTALE	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Uova e prodotti a base di uova	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Pesce e prodotti a base di pesce	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Arachidi e prodotti a base di arachidi	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Soia e prodotti a base di soia	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o del Queensland) e loro prodotti	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Senape e prodotti a base di senape	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	ASSENTI	PRESENTI	ASSENTE	ASSENTE
Lupini e prodotti a base di lupini	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTI	ASSENTI	ASSENTE	ASSENTE

LE INFORMAZIONI FORNITE IN QUESTO DOCUMENTO SONO BASATE SULLE CONOSCENZE RELATIVE AL PRODOTTO IN OGGETTO ALLA DATA DI COMPILAZIONE E SONO FORNITE IN BUONA FEDE E AL MEGLIO DELLA NOSTRA ESPERIENZA. CI RISERVIAMO LA POSSIBILITA' DI AGGIORNARE IL DOCUMENTO IN BASE ALL'EVOLUZIONE DELL'ATTIVITA'. OSSERVARE TUTTE LE LEGGI, I REGOLAMENTI E LE DIRETTIVE CORRENTI E APPLICABILI È RESPONSABILITÀ PROPRIA DEL DESTINATARIO E DELL'UTILIZZATORE DEL PRODOTTO, I QUALI DOVREBBERO ANCHE EFFETTUARE IN PROPRIO DETERMINAZIONI SULL'IDONEITÀ DEL PRODOTTO PER PARTICOLARI USI O APPLICAZIONI.

APPROVATO DA MIRCO ZECCHINI