

# **SALUMIFICIO COLLI s.n.c.**

## **di Colli Carlo & C.**

SCHEDA INFORMATIVA PRODOTTO

### **CULATTA "COLLI" NAZIONALE**

#### **Identificazione dello stabilimento**

Salumificio COLLI s.n.c. di Colli Carlo & C.

Via Fratta, 10/a

42020 San Polo d'Enza (RE)

Telefono 0522/873574 - Fax 0522/244769

Stabilimento autorizzato: **CE IT 9 729 L**

#### **Identificazione del prodotto**

"CULATTA COLLI" NAZIONALE - SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

#### **Caratteristiche del prodotto**

- Descrizione del processo produttivo: prodotto intero di carne, salato e stagionato; ottenuto dalla coscia del suino disossata, con impiego di sugna per alimenti al fine di ammorbidire la superficie esterna del prodotto non coperta dalla cotenna e dal grasso.
- Pezzatura: da 3 a 6 kg circa.
- Stagionatura: da 9 a 15 mesi circa

#### **Ingredienti da indicare in etichetta**

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie.

#### **Caratteristiche organolettiche**

- Colore: rosso con mazzature bianche.
- Aroma / Sapore: tipico del prodotto.
- Aspetto: forma ovale.

#### **Dichiarazione nutrizionale - Valori medi per 100g di prodotto**

- Valore Energetico: 254 kcal – 1062 kj
- Grassi 21,44g di cui acidi grassi saturi 8,40g
- Carboidrati 0,65g di cui zuccheri 0,32g
- Proteine 34,16g
- Sale 4,60g

#### **Caratteristiche chimico-fisiche**

- Umidità 40 - 50 %
- Proteine 25 - 35 %
- Cloruro di sodio 3 - 5 %
- Ceneri 5,3 - 6,5 %
- Lipidi 10 - 23 %
- Carboidrati 0 - 1 %
- Lattosio N.R. < 0,02 %
- P h 5 - 7
- A w 0,85 - 0,95
- Glutine < 5 mg/kg
- Nitriti < 5 mg/kg
- Nitrati < 10 mg/kg

# **SALUMIFICIO COLLI s.n.c.**

## **di Colli Carlo & C.**

SCHEMA INFORMATIVA PRODOTTO

# **CULATTA “COLLI” NAZIONALE**

### **Caratteristiche microbiologiche**

- C. B. A. Mesofila < 70.000 ufc/g
- Lattobacilli mesofili < 10.000 ufc/g
- Stafilococchi coagulasi-positivi < 10 ufc/g
- Escherichia coli < 10 ufc/g
- Salmonella spp assente in 25 g
- Listeria monocytogenes assente in 25 g

### **Sistema di imballaggio**

- Tipo di confezionamento: sfuso e/o sottovuoto in tranci.
- Etichettatura: sigillo o etichetta su ogni pezzo.

### **Shelf-life**

Per tranci sottovuoto 120 giorni.

### **Temperatura di trasporto**

Max +8 °C.

### **Temperatura di conservazione**

Conservare in un ambiente con 12/18 °C i prodotti interi, mantenere una temperatura di +2 / +8 °C per i tranci sottovuoto.

### **Leggi di riferimento (caratteristiche igienico legali)**

Il prodotto è conforme ai seguenti riferimenti legislativi:

- Decreto legislativo n° 109 del 27/01/1992. Attuazione delle direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo n° 181 del 23/06/2003. Attuazione delle direttive 2000/13/CE e 2000/101/CE concernenti l'etichettatura dei prodotti a base di carne.
- Attuazione del regolamento CE n° 178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n° 852-853/2004 concernente le norme di igiene nelle preparazioni alimentari.
- Regolamento CE n° 1935/2004 concernente i materiali di imballaggio che vengono a contatto con gli alimenti.
- Attuazione delle Direttive CE n° 2003/89, n° 2006/142 e n° 2011/1169 riguardanti gli allergeni nei prodotti alimentari.

San Polo d'Enza, 29 Gennaio 2017