

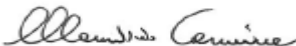
	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 3	
	<b>COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO" DI SAN PATRIGNANO</b>	COD: 11COTAUL	
		REV 0	14/05/2020


<b>NOME PRODOTTO</b>	Cotechino al vino "aulente rosso" di san patrignano
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Cotechino al vino "aulente rosso" di san patrignano
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto precotto di puro suino insaccato in budelli collagenici, sottoposto ad un processo di sterilizzazione in buste di alluminio sottovuoto. Budello non commestibile.

<b>QUANTITA'</b>	500 g peso netto
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Da consumarsi preferibilmente entro gg/mese/anno indicati sulla confezione
<b>SHELF LIFE</b> <b>SHELF LIFE residua alla consegna</b>	24 mesi dalla data di produzione 18 mesi dalla data di produzione Il prodotto è stato sottoposto ad un processo di cottura sterilizzante tale da garantire una prolungata conservazione anche senza refrigerazione. A titolo precauzionale è opportuno conservare il prodotto lontano da fonti di calore. Può accadere che, per cause accidentali, la busta di alluminio si sia forata con conseguente perdita del vuoto. In tal caso preghiamo di non utilizzare il prodotto. Una volta aperta la busta, conservare il prodotto in frigorifero e consumare il prodotto entro 3 giorni.
	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo asciutto lontano da fonti di calore. Conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro 3 giorni
<b>SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Prodotto e confezionato da Salumificio Mec Palmieri S.p.A., via Canaletto 16/A S. Prospero (MO) IT 226 L CE per conto di San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale, via San Patrignano, 53 - Coriano (RN)- CE R212E IT
<b>LOTTO</b>	Codice numerico indicante: anno, settimana e numero progressivo di produzione tra uno zero iniziale ed uno finale.

<b>ELENCO INGREDIENTI</b>
Carne di suino, cotenna, grasso suino, sale marino integrale di Cervia, vino Aulente Rubicone Rosso IGT (0.5%), aromi naturali, pepe cuvée (pepe nero, pepe cubebe, pepe Bourbon ), antiossidante : ascorbato di sodio, conservante : nitrito di sodio. Origine delle carni: Italia

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
Il cotechino è stato sottoposto ad un processo di cottura sterilizzante tale da garantire una prolungata conservazione anche senza refrigerazione. <b>Odore:</b> profumo classico del prodotto avvolgente e invitante. <b>Sapore:</b> gusto tipico non eccessivamente unto al palato. <b>Consistenza:</b> morbido, compatto al taglio e alla masticazione.

<b>San Patrignano.</b> P.iva 00908800402 Società Agricola Cooperativa Sociale via San Patrignano, 53- Coriano (RM)	Approvazione RAQ	Approvazione PRC
		

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 3	
	<b>COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO" DI SAN PATRIGNANO</b>	COD: 11COTAUL	
		REV 0	14/05/2020

**Modalità di preparazione:** Togliere la busta dalla confezione in cartone. Immergere la busta ancora sigillata in una pentola piena di acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciar bollire per 20 minuti circa. A cottura ultimata togliere la busta dall'acqua e tagliarne un angolo per facilitare l'uscita del naturale brodo di cottura. Estrarre il prodotto, togliere la pelle, affettare e servire ben caldo.

**Processo produttivo:** Prodotto di carne di suino macinata e miscelata con aromi e additivi, insaccato e confezionato sottovuoto in buste di poliaccoppiato alluminio, sterilizzato in autoclave ed eventualmente confezionato in astucci di cartone.

#### ALTRE INDICAZIONI

Nessun allergene.

Non vi sono particolari restrizioni per categorie di consumatori.

**SENZA GLUTINE:** il prodotto è adatto ai consumatori celiaci ed è inserito nel "Prontuario degli Alimenti" pubblicato e garantito dall'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.)

**OGM:** il Salumificio Palmieri non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati. Senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico aggiunto.



#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE


PARAMETRO	VALORE GUIDA
Aw	
pH	
Carica microbica totale	< 10
Clostridi solfiti riduttori	< 10
Carica microbica totale anaerobia	< 10

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1114
Valore energetico (kcal)	268
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri	0
Grassi totali (g)	20
di cui acidi grassi saturi	6,8
Proteine (g)	22
Fibra alimentare (g)	-
Sale (g)	2.0

ALLERGENI	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, <b>avena</b> , farro, kamut) e loro derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù,		

<b>San Patrignano.</b> P.iva 00908800402 Società Agricola Cooperativa Sociale via San Patrignano, 53- Coriano (RM)	Approvazione RAQ	Approvazione PRC
		

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 3 di 3	
	<b>COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO" DI SAN PATRIGNANO</b>	COD: 11COTAUL	
		REV 0	14/05/2020

noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
PESO NETTO	0.500 GR.
PESO LORDO	0.520 GR.
CODICE EAN	8022467110360 codice ean128 cartone 98022467110608
PACKAGING PRIMARIO:	busta di poliaccoppiato alluminio astuccio esterno in cartone Dimensioni (cm): 23 X 9.4 X 9.4 CM
PACKAGING SECONDARIO:	Cartone secondario Dimensioni (cm): 38,5 X 30 X 24
UNITA' LOGISTICA (n° pz/cartone)	12 PZ per cartone
PALLETTIZZAZIONE:	N° cartoni/strato : 8 cartoni per strato N° strati/pallet : 4 strati per pallet N° cartoni/ pallet: 32 cartoni per pallet
RIFERIMENTI NORMATIVI	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i.

<b>San Patrignano.</b> P.iva 00908800402 Società Agricola Cooperativa Sociale via San Patrignano, 53- Coriano (RM)	Approvazione RAQ	Approvazione PRC
	