


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 3	
	COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO" DI SAN PATRIGNANO - 500 g	Cod: 11COTAUL	
		REV 0	21/05/21

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO" DI SAN PATRIGNANO
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	11COTAUL
DENOMINAZIONE LEGALE	Cotechino al vino "aulente rosso" di san Patrignano
DESCRIZIONE	Prodotto precotto di puro suino insaccato in budelli collagenici, sottoposto ad un processo di sterilizzazione in buste sottovuoto. Budello non commestibile.
CODICE EAN	8022467110360

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. 500 g e
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Busta plastica: C/PP 90 differenziato Astuccio esterno: PAP 21: Carta Dimensioni busta (cm): 15x30; Dimensioni astuccio (cm): 9,3x9,3x23
IMBALLO DI VENDITA	(Astuccio in cartone/ PAP20): contiene n. 12 confezioni. Dimensioni Cartone (cm): Lung. 38,5 x Larg.30 x H24 ITF14: 98022467110608
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: nr. 32 Numero Cartoni per strato: nr. 8 Numero Strati: nr. 4

SHELF LIFE (TMC)	24 mesi
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	18 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto; Una volta aperto consumare il prodotto entro 3 giorni
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	Prodotto e confezionato per conto di San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale via San Patrignano, 53 – Coriano (RN)- Italy Da Salumificio Mec Palmieri S.p.A. Via Canaletto 16/A S Pirospiero (MO).
APPROVAL NUMBER	IT 226 L CE

INGREDIENTI	INGREDIENTI: Carne di suino, cotenna, grasso di suino, sale marino integrale di Cervia, vino " Sangiovese Aulente Rosso " (0,5%), aromi naturali, pepe cuvée (pepe nero, pepe cubebe, pepe Bourbon), antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio: Budello non edibile
ORIGINE:	Carni: Italia
ALTRE INFORMAZIONI:	senza glutine; senza aggiunta di polifosfati; senza glutammato monosodico aggiunto

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p>Il prodotto è stato sottoposto ad un processo di cottura sterilizzante tale da garantire una prolungata conservazione anche senza refrigerazione.</p> <p>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.</p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 3	
	COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO" DI SAN PATRIGNANO - 500 g	Cod: 11COTAU	
		REV 0	21/05/21

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il cotechino è stato sottoposto ad un processo di cottura sterilizzante tale da garantire una prolungata conservazione anche senza refrigerazione.

Odore: profumo classico del prodotto avvolgente e invitante.

Sapore: gusto tipico non eccessivamente unto al palato.

Consistenza: morbido, compatto al taglio e alla masticazione.

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
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
Grassi (g)	20
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	22
Sale (g)	2,0

ALLERGENI	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena , farro, kamut) e loro derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 3 di 3	
	<i>COTECHINO AL VINO "AULENTE ROSSO"</i> <i>DI SAN PATRIGNANO - 500 g</i>	Cod: 11COTAU	
		REV 0	21/05/21

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
RESIDUI PRESIDI SANITARI: Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti
CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella sopraindicata tabella.