SCHEDA TECNICA PRODOTTO





Codice
59377

Descrizione
COTECHINO PRECOTTO 500 GR"VECCHI" S.V

DENOMINAZIONE DI VENDITA	COTECHINO PRECOTTO 500 GR"VECCHI" S.V
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto insaccato, simbolo della tradizione modenese
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Carne suina di origine Italia, selezionata
INGREDIENTI	Carne di suino, cotenna di suino, sale, spezie, aromi in proporzione variabile; antiossidante: ascorbato di sodio E301; conservante: nitrito di sodio E250 Budello NON edibile
ALLERGENI	Assenti Senza glutine (glutine <20 ppm)
DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIV O	Il processo produttivo prevede il controllo qualitativo delle carni, la successiva macinatura (tramite cutter e tritacarne), e l'impasto con spezie e additivi. Dopo l'insacco in involucri collagenici, il prodotto viene confezionato in buste multistrato e sterilizzato fino a raggiungere un valore di f0>/=3. Tale procedura è finalizzata a garantire la stabilità microbiologica del prodotto nelle condizioni di stoccaggio raccomandate
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICH E	Umidità: 49% Ceneri: 3,03% pH: 6,82

	Aw: >0,98
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICH E	Carica batterica totale a 30°C: </=80 ufc/g Batteri solfito riduttori in anaerobiosi: <10^2 ufc/g E. coli ß-glucoronidasi +: <10^2 ufc/g Listeria monocytogenes: non rilevabile in 25 g Salmonella spp: non rilevabile in 25 g Stafilococchi coagulasi+ a 37°C: <10^4 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Struttura: il prodotto presenta un'ottima coesione tra fibre muscolari e collageno, garantendo un'affettabilità precisa, senza fenomeni di sfaldamento o sbriciolamento (sgranatura) Aspetto al taglio: aspetto della fetta compatto, a granulometria uniforme Colore: rosso con tendenza non uniforme Profilo aromatico e gustativo: equilibrato e caratteristico; sapore pieno e armonioso, coerente con la ricetta tradizionale. Al naso si presenta con un profumo delicato, fragrante e persistente
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1121 kJ / 268 kcal Grassi: 20 g - di cui acidi grassi saturi: 6,6 g Carboidrati: <0,5 g - di cui zuccheri: <0,5 g Proteine: 22 g Sale: 2,1 g
MODALITÀ DI UTILIZZO	Immergere il cotechino ancora confezionato, in acqua fredda e portare a ebollizione per 20 minuti affinchè il calore possa raggiungere il cuore del prodotto, tagliare un angolo della confezione per facilitare l'uscita della gelatina formatasi durante la cottura. Estrarre il cotechino, affettarlo e servire ben caldo con i contorni tradizionali quali: purè di patate, fagioli, lenticchie, spinaci e con altri a piacere
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce (max 25°C)
TMC (DURABILITÀ)	26 mesi dalla data di produzione
IMBALLO PRIMARIO	Involucro interno: C/PP 90 - (raccolta plastica) Astuccio esterno: PAP 21 - (raccolta carta)

	Confezione in busta o film poliaccoppiato
IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP 20
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	0,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	0,513 kg
PESO NETTO DEL CARTONE	20 kg
PESO NETTO PALLET	800 kg
PESO LORDO CARTONE	21 kg
PESO LORDO PALLET	840 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 10
CARTONI PER PALLET	n. 60
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 5
DIMENSIONE DEL CARTONE	380 x 300 x 355 (h) mm
MISURE PALLET	Altezza pallet: 1890 mm
MARCHIO	150 x 300 mm Vecchi
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	UE IT 746L
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8005478696566
NOMENCLATURA COMBINATA	16010099
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	SALUMIFICIO VECCHI SRL Via Gualinga 20 A/B - Castelnuovo Rangone (MO)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev.0 del 30/09/2026
INTEGRAZIONI	13/11/2026 - info logistiche
DATA CONFERMA SCHEDA	12/11/2026