



Salumificio Squisito srl
Bollo sanitario IT G5E4M

SCHEMA TECNICA CULATELLO DI ZIBELLO DOP AFFETTATO

Il culatello è un prodotto a pezzo anatomico intero crudo e stagionato, dalla classica forma a pera.

| Parametro | Descrizione |
|---|---|
| Ingredienti | Carne di maiale costituita dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, sale marino, pepe. |
| Forma | Affettato e confezionato in ATM |
| Peso | Circa 100 g a vaschetta |
| Aspetto | la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso tra i diversi fasci muscolari di colore bianco. |
| Stagionatura | Minimo 12 mesi ad una temperatura massima di 15°C. |
| Modalità di conservazione | Prodotto porzionato sottovuoto: 4°C |
| Confezionamento | Confezionato in ATM con materiale idoneo al contatto e inscatolato. |
| Uso previsto | Destinato al consumatore finale o al settore della ristorazione |
| Destinazione del prodotto | Mercato nazionale e internazionale |
| Trasporto | Trasporto refrigerato |
| Modalità d'uso | Pronto per il consumo |
| Shelf – life | 30 giorni dal confezionamento |
| Caratteristiche microbiologiche: (Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche | |
| Parametro | Limite |
| Listeria monocytogenes | < 100 UFC/g (se Aw ≤0.92%) Assente in 25 g (se Aw >0.92%) |
| Salmonella spp | Assente in 25 g |
| Escherichia | < di 500 ufc/g |
| pH | 5,5-6,5 |
| Aw (attività dell'acqua) | <0,92 |
| Valori nutrizionali medi per 100 g di Culatello | |
| Parametro | Valore |
| Parte edibile | 100 % |
| Proteine | 33,2 g |
| Carboidrati | 0,1 g |
| Di cui zuccheri | 0 g |
| Grassi | 15,2 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 6,46 g |
| Sale | 5,19 g |
| Valore Energetico | 272 Kcal / 1138 KJ |



Salumificio Squisito srl
Bollo sanitario IT G5E4M

| Lista allergeni secondo Reg UE n.1169/2011 | Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta | | Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross-contamination) | |
|--|--|----|---|----|
| | Si | No | Si | No |
| Cereali contenenti glutine e derivati(1) | | x | | x |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | x | | x |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | x | | x |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | | x | | x |
| Uova (di gallina) e prodotti a base di uova | | x | | x |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | x | | x |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | x | | x |
| Soia e prodotti a base di soia | | x | | x |
| Latte (compreso lattosio) e derivati | | x | | x |
| Frutta in guscio e derivati(2) | | x | | x |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | x | | x |
| Senape | | x | | x |
| Semi di sesamo | | x | | x |
| Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | x | | x |

(1) Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e i loro prodotti derivati.

(2) Mandorle (*amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*) noci di agagiù (*Anacardium Occidentale*), Noci pecan (*carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*macadamia ternifolia*)