



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
<b>Caratteristiche microbiologiche: (Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche</b>	
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
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di Culatello</b>	
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 <sub>2</sub>		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*)