

SCHEMA TECNICA
Culatta Diamante sottovuoto

**Dati generali**

Nome in fattura	CULATTA DIAMANTE S/O SV4Kg-c1p
Codice prodotto	031005
Nomenclatura doganale	02101981

**Descrizione del prodotto****Ingredienti**

Carne di suino (Origine UE: Nati in DK, Allevati e Macellati in Italia), sale.

Caratteristiche qualitative

Carne di suini allevati in Italia. Nobile frutto della tradizione norcina Villani, ottenuto dal cuore del prosciutto, dalla caratteristica forma "a pera" e dall'incomparabile sapore, unico nel suo genere. Il suo caratteristico colore rubino si traduce in pura trasparenza delle fette. Pulito accuratamente a coltello eliminando sugna, eventuali parti scure del magro e il grasso giallo, e privato dell'osso (anchetta) presente nella parte anteriore.

SAPORE: la stagionatura, lenta e graduale in cotenna, regala a questo aristocratico salume un sapore delicato, dolce e "soffice".

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	10°C
Stagionatura	10 mesi minimi

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	forma di pera
Gusto	dolce e delicato
Odore	intenso e caratteristico
Colore	rosso uniforme con grasso compreso tra i fasci muscolari bianco perlaceo

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
4 kg					270 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA
Culatta Diamante sottovuoto

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
12	5	60	1	0,21X0,31X0,31	8002974019943

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	47
Grassi (g)	19
Acidi grassi saturi (g)	7,6
Proteine (g)	28
Carboidrati (g)	0
Zuccheri (g)	0
Sale (g)	4,6
Valore energetico (kcal)	283
Valore energetico (kJ)	1179
Aw	0,92
pH	6

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 ⁶
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

SCHEMA TECNICA
Culatta Diamante sottovuoto

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti 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 (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006,

Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361