

## **SCHEMA TECNICA: CULATELLO CON COTENNA**



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

<b>Nome</b>	<b>Culatello con Cotenna</b>
<b>Descrizione Prodotto</b>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di una parte della coscia del suino. Venduto intero.
<b>Ingredienti</b>	carne di suino, sale, aromi e spezie.
<b>Peso</b>	3 kg. – 7 kg.
<b>Stagionatura</b>	Stagionatura minima di 12 mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Si consiglia di conservare in ambiente asciutto a temperatura inferiore ai +18°C
<b>Imballaggio</b>	Cartoni, carta alimentare.
<b>Dati sull'etichetta</b>	Nome prodotto, elenco ingredienti, marchio identificativo dell'azienda, modalità di conservazione, lotto.
<b>Tecnologia di Produzione</b>	Ricevimento, salatura, lavaggio, sugnatura, stagionatura.
<b>Controlli</b>	Piano di autocontrollo aziendale.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Spp	Assente in 25 gr.
Listeria M.	Assente in 25 gr.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Roseo uniforme
Aroma	Profumo delicato
Sapore	Tipico e delicato
Aseptto al Taglio	Superficie di taglio omogenea e compatta

**SALUMIFICIO SANT'AMBROGIO  
DI MAJAVACCHI ROBERTO**