

AL VEDEL SRL CE - IT 1949 L PODERE CADASSA	Scheda Tecnica Prodotto	Ultima emissione 10 maggio 2021 Approvata da Resp. HACCP
	CULATELLO DI ZIBELLO DOP	
Nome commerciale		
Culatello di Zibello DOP <i>Podere Cadassa.</i>		
Ingredienti		
Carne di suino, sale, pepe. Senza conservanti, senza farine (senza glutine).		
Descrizione del prodotto		
Il Culatello è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne fresca (mai congelata) di maiali italiani allevati e macellati in conformità ai requisiti di produzione del Consorzio del Culatello di Zibello DOP. La porzione anatomica è la sezione di coscia del suino fra il fiocco e il gambetto. A fine stagionatura il peso medio di un pezzo intero è di circa 4 Kg.		
Processo produttivo		
La coscia del suino viene salata con sale marino e pochissimo pepe nero in grani spezzati. Dopo qualche giorno dalla salatura al Culatello viene tolto il sale in eccesso e insaccato nel budello di suino naturale, legato e imbrigliato a mano. Viene, poi, messo ad asciugare per 30/40 giorni circa. Al termine di questa fase avviene l'affinamento in cantine naturali per almeno 15 mesi. Tutte le fasi di lavorazione del Culatello di Zibello DOP sono in conformità con il Disciplinare di produzione stabilito dalla denominazione di origine protetta e dalle regole del Consorzio del Culatello di Zibello DOP. L'organo di controllo della denominazione è l'Istituto CSQA con sede in Langhirano (PR).		
Etichettatura Confezionamento Imballaggio		
Prodotto intero: Etichetta: denominazione commerciale di vendita, ingredienti, lotto, numero CE del nostro stabilimento, modalità di conservazione e di consumo. Confezionamento e imballaggio: 4/5 pezzi in cartone idoneo agli alimenti. Prodotto pelato, confezionato sottovuoto intero o a metà: Etichetta sulla confezione e sull'imballaggio: denominazione commerciale di vendita, ingredienti, lotto, numero CE del nostro stabilimento, modalità di conservazione e di consumo. Confezionamento: intero o a metà, in sottovuoto, in buste idonee al contatto con alimenti. Oppure viene affettato e messo in vaschetta sempre sottovuoto. Imballaggio: in cartoni adatti al contatto con gli alimenti. Destinazione d'uso: il prodotto è adatto a tutte le categorie di consumatori. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 ed in base alle dichiarazioni acquisite dai nostri fornitori di materie prime ed ingredienti, il prodotto non contiene allergeni e pertanto non necessita di particolari indicazioni in etichetta. Ai sensi del reg. CE 1830/2003 e s.m.i. ed in base alle dichiarazioni acquisite dai nostri fornitori di materia prima ed ingredienti, il prodotto non contiene né è lavorato utilizzando Organismi Geneticamente Modificati.		
Shelf life – Modalità di conservazione – Modalità di consumo		
Prodotto intero: TMC non determinabile, si suggerisce la conservazione del prodotto in ambiente umido (circa 75% U), a temperatura non eccessivamente elevata (max. 20°C) ed il consumo affettato, previa rimozione del budello di rivestimento esterno. Una volta eliminata la pelle si consiglia di mantenere il prodotto in frigorifero e di consumarlo entro 1 mese per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto. Prodotto pelato sottovuoto intero o a metà: TMC 6 mesi dal confezionamento, consumare affettato; conservare fra 4°C e 10°C.		

Valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto: Valore energetico 1418 KJ-341 kcal; Grassi 25% di cui saturi 9,0%; carboidrati 0% di cui zuccheri 0%; Proteine 29%; Sale 4,3%