



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00
del 24/05/2021

CODICE ARTICOLO	27102	
DESCRIZIONE	COTECHINO PRECOTTO	
MARCHIO	--	
INGREDIENTI	carne di suino, cotenna di suino, sale, spezie, aromi in proporzione variabile, antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), conservante: E250 (nitrito di sodio).	
ORIGINE DELLA CARNE	da suini nati, allevati e macellati in Italia	
STATO FISICO	precotto	
CONFEZIONAMENTO	sottovuoto in stagnola	
SHELF LIFE	720 giorni	
CONSERVAZIONE	a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e di calore	
EAN PEZZO	2210100	
EAN CARTONE	98015832003803	
PESO MEDIO SINGOLO PEZZO	--	
PEZZI PER CARTONE	--	
PESO MEDIO CONFEZIONE	500 g	
PEZZI PER CONFEZIONE	--	
CONFEZIONI PER CARTONE	40	
TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone medio	
DIMENSIONI CARTONE (CM)	38 x 34h x 30	
PESO MEDIO CARTONE (KG)	16,25	
TARA CARTONE (KG)	0,70	
CARTONI PER STRATO	8	
STRATI PER PALLET	5	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli (UFC/g)	<10
	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	<10
	Listeria monocytogenes (UFC/g)	Non rilevabile in 25 g
	Salmonella	Non rilevabile in 25 g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 gr)	Energia	1121 kJ / 268 kcal
	Grassi	20 g
	di cui acidi grassi saturi	6,6 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	22 g
	Sale	2,0 g
ALLERGENI	Il prodotto non contiene sostanze allergeniche ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.	
NOTE	Senza glutine. Senza latte e derivati.	
	Da consumarsi previa accurata e completa cottura a 75°C a cuore del prodotto. Immergere il cotechino ancora confezionato, in acqua fredda e portare a ebollizione per 20 minuti affinché il calore possa raggiungere il cuore del prodotto, tagliare un angolo della confezione per facilitare l'uscita della gelatina formatasi durante la cottura. Estrarre il cotechino, affettarlo e servire ben caldo con i contorni tradizionali	
FOTO		

CLAI S.c.a.

Via Gambellara 62/a, 40026 Sasso Morelli – Imola (BO) – Italy

Tel: 0542.55711 | Fax: 0542.55777

www.clai.it

Cod. Fisc. 00317470375 | Part.IVA 00502551203