



CULATTA STAGIONATA (con o senza anchetta)	Ingredienti	<i>Carne di suino, sale, spezie ed aromi naturali</i> ANNOTAZIONI: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO – SENZA CONSERVANTI
	Valori nutrizionali	<i>Valore energetico kj 828 – kcal 197 Grassi 14 g di cui acidi grassi saturi 5,3 g Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0 g Proteine 29 g Sale 5 g</i>
	Periodo minimo stagionatura	<i>12 mesi</i>
	Peso indicativo prodotto finito	<i>Senza anchetta: 4 kg circa Con anchetta: 5 kg circa</i>
	Caratteristiche chimico fisiche	<i>Aw ≤ 0,92 e 5 ≤ pH ≤ 6,90</i>
	Profilo microbiologico	<i>Conta aerobica totale: <1,0x10⁵ ufc/g Enterobatteriaceae: <1,0x10³ ufc/g Escherichia coli: <1,0x10² ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: assente in 25g</i>
	Analisi chimica	<i>Umidità: 30÷40% Ceneri: 3÷6% Proteine: 20÷30% Lipidi: 20÷30%</i>
	Confezionamento	<i>Intero: sfuso in cartoni Metà: sottovuoto</i>
	Shelf-life	<i>Sfuso (tempi indicativi): 1 anno Sottovuoto: 6 mesi</i>
	Etichettatura	<i>Presente se sottovuoto</i>
	Sigillo	<i>Presente sullo sfuso</i>
	Modalità di conservazione	<i>Mantenuto a T < 7°C (Sottovuoto) Mantenuto a T < 20°C (Sfuso)</i>
Modalità di utilizzo	<i>Pronto all'uso</i>	