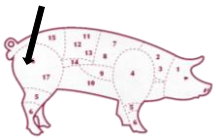
CULATELLO DI ZIBELLO DOP
CULATELLO DI ZIBELLO PDO

DATA EMISSIONE: 24/03/2025 **CE IT 669 L** *Rev. 03 del 28/09/2021*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Il Culatello di Zibello DOP è ottenuto dalla lavorazione della parte piu pregiata della coscia suina senza fiocco ne gambetto. La forma è globosa e leggermente allungata. Il rivestimento esterno è costituito da vescica di suino. Per la produzione viene utilizzata carne di maiali provenienti esclusivamente dalle regioni dell'Emilia Romagna e della Lombardia e tutte le fasi di lavorazione sono eseguite a mano nel rispetto del disciplinare Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello. /
Culatello di Zibello PDO is obtained from the processing of the finest part of the pork leg without fiocco and gambetto. The shape is globular and slightly elongated. The outer covering is made from pig's bladder. For the production, only pork from the regions of Emilia Romagna and Lombardy is used and all processing steps are carried out by hand in compliance with the Consortium for the Protection of Culatello di Zibello regulations.



INGREDIENTI / *INGREDIENTS*	**ORIGINE CARNE** / *MEAT ORIGIN*
Coscia di suino, sale, spezie *Pork* *leg, salt, spices*	Italia/Italy

CONSERVAZIONE / PRESERVATION			**STAGIONATURA MIN.** / *MIN. CURING TIME*
CONFEZIONAMENTO / *PACKAGING*	**SFUSO** / *BULK*	**SOTTOVUOTO** / *VACUUM-PACKED*	10 mesi / 10 months
SHELF-LIFE/ *BEST BEFORE*	prodotto soggetto a calo peso / *product subject to weight loss*	180 giorni dal conf. / *180 days from packaging*	
TEMP. DI CONSERVAZIONE / *STORAGE TEMP.*	luogo fresco ed asciutto / *cool and dry place*	0°C - + 10°C	
DOPO APERTURA / *AFTER OPENING*	conservare in frigorifero / *keep refrigerated*		
MODALITA D'USO *HOW TO USE*	Consumare previo affettamento / *Consume after slicing*		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE / *MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Salmonella spp.: assente in 25g.
Listeria monocytogenes: <100 ufc/g
Aw ≤ 0.92

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / *NUTRITION FACTS AVERAGE PER 100G*

Energy/ *Energy*	kJ	989
	kcal	237
Grassi/*Fat*	g	15
di cui saturi/ *of which saturates*	g	5
Carboidrati / *Carbohydrates*	g	0,9
di cui zuccheri/ *of which sugar*	g	<0,5
Proteine/*protein*	g	25
Sale/*salt*	g	4,5

DICHIARAZIONI / *STATEMENTS*

GLUTINE: il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci.
POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Reg. UE 1169/2011): nessuno.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

GLUTEN : the product is suitable for consumers with celiac disease
POTENTIAL ALLERGENS (Ref. Dir. 2007/68/CE dated 27.11.2007 – All. III bis and connected regulations): none
NONE GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (G.M.O.) (Ref. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 and connected regulations) : no ingredients derived from or containing GMO have been used.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / *LOGISTICAL INFORMATION*

CODICE PRODOTTO / *PRODUCT CODE*	**09CULDOP**			**09CULDOP4**			**09CULDOP6**			**09CULDOP7**		
DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	IN CORDA / *WITH ROPES*			PELATO SV / *PEELED VP*			PRONTO TAGLIO SV / *READY-TO-CUT VP*			PRONTO TAGLIO 1/2 SV / *READY-TO-CUT 1/2 VP*		
EAN PRODOTTO / *EAN PRODUCT*	2289205			2241731			2343010			2241707		
EAN CARTON / *EAN BOX*	2289205			2241731			2343010			2241707		
IMBALLO/ *PACKAGING*	SFUSO / *BULK*			SOTTOVUOTO / *VACUUM-PACKED*			SOTTOVUOTO / *VACUUM-PACKED*			SOTTOVUOTO / *VACUUM-PACKED*		
PESO / *WEIGHT*	3kg/5kg			3kg/5kg			3kg/4kg			1,5kg-2,5kg		
PEZZI/CTN - *PCS/BOX*	1	2	5	1	2	5	1	2	5	2	4	10
CTN/ STRATO - *BOX/LAYER*	10	5	4	10	5	4	10	5	4	10	5	4
NR. STRATI / *NO. LAYER*	8	8	6	8	8	6	8	8	6	8	8	6
DIMENSIONE CARTONE (mm)/ BOX *DIMENSION(mm)*	355x225x 195	465x340x1 95	590x390x 250	355x225x 195	465x340x1 95	590x390x 250	590x390x 160	590x390x 160	590x390x 250	590x390x 160	590x390x 160	590x390x 160

GUALERZI S.P.A.
Sede legale: Via Torrechiara 25, 43013 Pilastro di Langhirano(PR) – Italia
Approval number: IT 669 L CE - IT H1Y5N CE
Tel: +390521-639125 ext. 214 Fax: +390521630424
www.arcagualerzi.it - info@arcagualerzi.it