

# CECINA BABILLA -Cod. ESPA005-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Una prelibatezza sconosciuta e per troppo tempo messa in ombra da salumi più blasonati, ma presente sulla tavola degli spagnoli sin da tempi molto antichi. Un salume dalle grandi qualità organolettiche, simbolo poco noto dell'ampia offerta di prodotti tipici della penisola iberica. Il colore esterno, tostato e bruno piuttosto scuro, è dovuto al processo di essiccazione. Una volta tagliata però, le fette di Cecina si presentano di un bel colore che va dal ciliegia al granato, più intenso verso la fine del periodo di stagionatura. Leggere venature di grasso conferiscono succosità alla carne, che appare comunque sempre poco fibrosa.

## INGREDIENTI

Carne bovina, sale, conservante: E252. Leggermente affumicato con legna di rovere.

**Origine della carne:** Spagna

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Spagna; Regione: Castilla y León
<b>Produttore:</b>	ES 10.05373/LE CE
<b>Certificazioni:</b>	non contiene allergeni né glutine
<b>Cotenna:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Leggere venature di grasso conferiscono succosità alla carne, che appare comunque sempre poco fibrosa. Fatto curioso è rappresentato dalla sua presenza durante il viaggio alla scoperta dell'America di Cristoforo Colombo; tra gli alimenti imbarcati figurava infatti proprio la Cecina, d'altronde la carne essiccata e salata è da sempre cibo per marinai.
<b>Stagionatura:</b>	almeno 6 mesi
<b>Peso netto:</b>	circa 5 kg (porzionabile)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 12 mesi dalla spedizione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	261 kcal / 1094 kJ
<b>Grassi</b>	13,5 g
<b>di cui saturi</b>	6,6 g
<b>Carboidrati</b>	4,6 g
<b>di cui zuccheri</b>	< 1,0 g
<b>Proteine</b>	30,4 g
<b>Sale</b>	3,1 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

**Umidità Totale:** 55%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella* spp: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>3</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
30/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

