

COTECHINO & ZAMPONE

Definizione e caratterizzazione dei prodotti
Composizione chimica e nutrizionale

Dott. Piovano Bianca

ORIGINE STORICA

Il COTECHINO è universalmente riconosciuto come il padre dello zampone.



L'idea di sistemare il contenuto del maiale in piccoli contenitori fatti con le budella stesse dell'animale, è antichissima e ha permesso di avere a disposizione un sistema di conservazione assai efficace. Il cotechino è per questo considerato l'antesignano di ogni tipo di "insaccato".

Lo ZAMPONE si sviluppa dall'idea di utilizzare come **involucro la pelle e non le budella.**

La tradizione vuole che la nascita dello zampone venga fatta risalire al 1511 a Mirandola, nella zona di Modena, quando gli abitanti, assediati dall'esercito di papa Giulio II, cominciarono sotto la guida di Pico della Mirandola a insaccare nella cotenna la carne di maiale, per conservarla più a lungo e poterla cuocerla successivamente.



IL MARCHIO I.G.P.

Negli ultimi anni il consumatore ha avvertito sempre più il bisogno di qualità, orientando le proprie scelte su prodotti ed alimenti genuini e garantiti da processi di produzione rigorosi e certificati. Per salvaguardare e proteggere questo patrimonio gastronomico e culturale in un mercato ormai divenuto globale, dove molti prodotti si definiscono genuini e presentano una denominazione simile se non la medesima con una politica di concorrenza sleale, **la Comunità Europea nel 1992** ha istituito tre sistemi di protezione per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari di qualità noti come:

D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta), in cui è molto importante la materia prima, che deve provenire dall'area ristretta di produzione, nella quale deve avvenire l'intero processo di produzione che porta al prodotto finito.

I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), in cui è sufficiente che una sola delle fasi di produzione venga realizzata nel luogo di provenienza.

S.T.G. (Specialità Tipica Garantita), in cui si valorizza un metodo di produzione tradizionale.

I.G.P. '99



Nel **2001** per proteggere e tutelare questo patrimonio gastronomico e culturale è stato istituito il **Consorzio di Tutela** che per statuto ha il compito di difendere e promuovere i prodotti.

Ai Consorzi spetta il coordinamento di tutte le attività a garanzia del mantenimento di un elevato standard qualitativo e del pieno rispetto del **Disciplinare di produzione** da parte dei produttori certificati, assicurando che la denominazione venga rispettata e non vi siano contraffazioni.

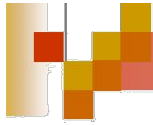
Il Disciplinare di produzione riporta un insieme di norme operative che il produttore deve rispettare, indicando le materie prime che si possono utilizzare e le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto finito.

Nel disciplinare viene individuata la **zona geografica di produzione**, gli aspetti che comprovano **il legame del prodotto con la zona geografica** di riferimento, il **metodo di ottenimento del prodotto** e gli eventuali **metodi locali** che comprovano il legame o l'origine con l'ambiente geografico.

Gli **organismi di controllo** e certificazione hanno il compito di far rispettare i Disciplinari di produzione, garantendo che i prodotti agricoli e alimentari recanti una denominazione d'origine protetta rispondano al dichiarato.

COMPOSIZIONE CHIMICA & NUTRIZIONALE

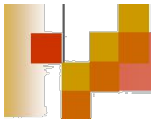
100 g prodotto	Acqua	Proteine	Lipidi	Acidi grassi saturi	monoinsaturi	polinsaturi	collagene	Colesterolo	Energia
	g	g	g	g	g	g	g	mg	Kcal
Zampone	50	21,4	25,9	8,48	12,71	3,44	9,5	95	319
Cotechino	51,4	21,1	24,7	8,18	11,84	3,48	8,5	98	307
Prosciutto cotto	62,2	19,8	14,7	5,1	6,05	2,45	1	62	215
Mortadella	52,3	14,7	28,1	9,25	12,8	3,94	2,5	70	317
Würstel	58,9	13,7	23,3	6,94	10,81	4,43	3	62	270
Prosciutto crudo	53	26,9	12,9	4,24	5,76	1,59	1,5	66	224
Speck	44,7	28,3	20,9	5,72	9,44	3,91	1,5	90	303
Coppa	38,9	27,6	29,5	10,98	15,1	4,69	1,5	96	376
Pancetta	45,3	20,9	28,1	9,61	12,59	4,38	1,5	80	337
Pancetta magretta	47,8	21,7	25,3	9,28	11,76	2,6	1,5	65	315
Lardo	23	16,9	52,9	4,24	5,76	1,59	1	66	544
Bresaola	60	32	2,6	0,75	1,08	0,39	1	67	151
Salame Milano	35,5	26,7	31,1	9,88	13,24	5,57	2	90	387
Salame Felino	35,2	30,5	27,9	9,51	11,88	4,33	2	95	373
Salame Ungherese	36	24,2	34	9,74	15,38	5,45	2	94	403
Salame Cacciatore	30,6	28,5	34	10,8	16,33	4,9	2	99	420



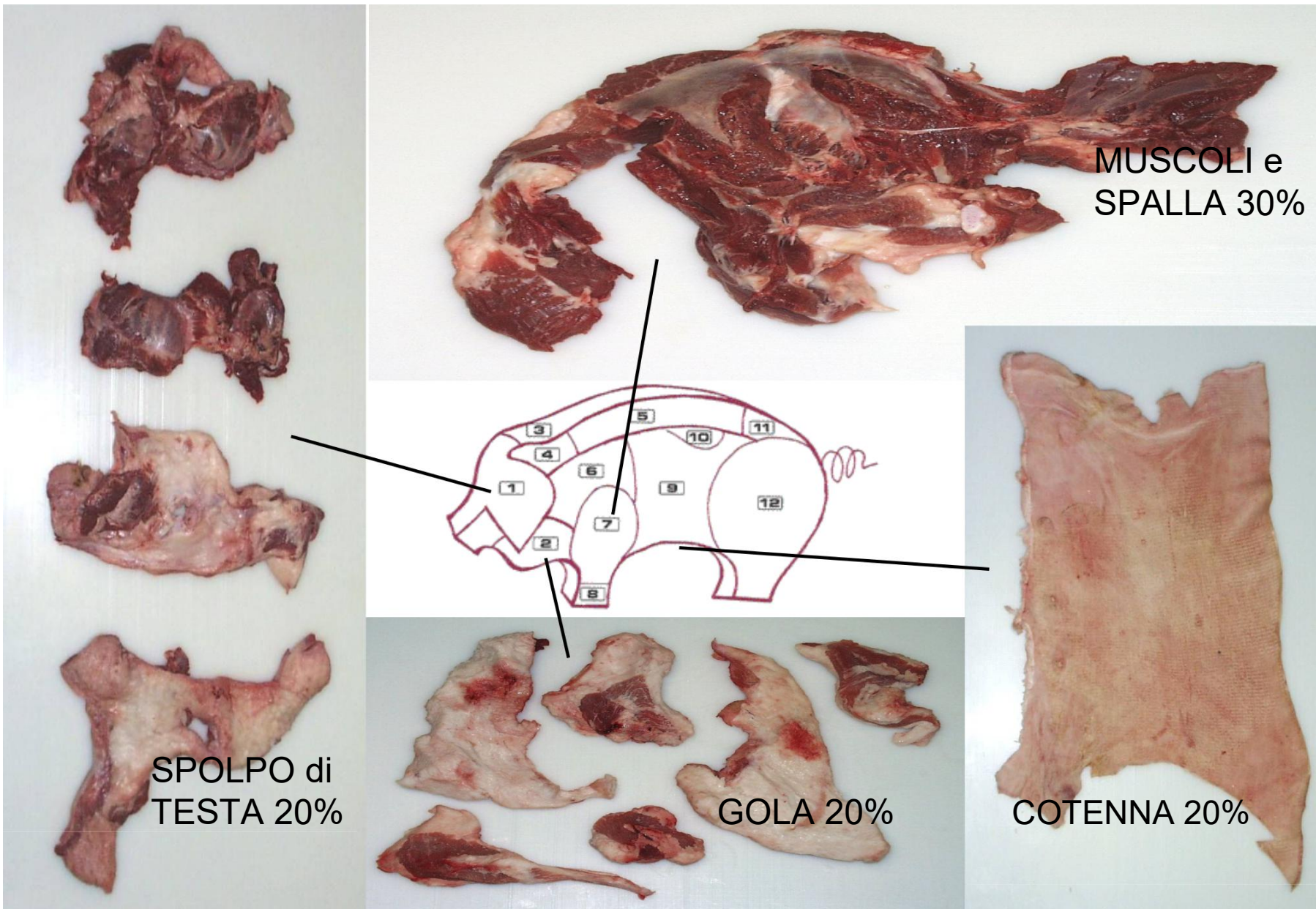
O.N.A.S. – 2017

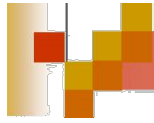
Parte II

Tecnologia produttiva
Materie prime, ingredienti, additivi
Effetto sterilizzante



MATERIE PRIME CARNE





MATERIE PRIME E INGREDIENTI

CARNE (definizione merceologica di carne secondo la 2001/101/CE)

Il cotechino e lo zampone sono realizzati con **carne suina** (40-65%), **grasso suino** (10-20%) e **cotenna** (20-35%) macinati,

Spalle o muscoli	35%
Spolpo di testa	25%
Pezzi di gola	20%
Cotenna	20%

INGREDIENTI

Sale = 1.500 g - 2.000 g per 100 kg di impasto

Spezie = pepe bianco e/o nero: macinato o spaccato
chiodo di garofano macinato
noce moscata
cannella in polvere

Eventuale presenza di zuccheri (saccarosio, destrosio) – (fruttosio, lattosio)
piante aromatiche (aglio)
acqua e/o vino



ADDITIVI e AROMI

CONSERVANTI

Nitrito di sodio (E250)

(dosaggio massimo 150 mg/kg)
da Disciplinare 140 mg/kg

ANTIOSSIDANTI

Acido ascorbico (E300 o Ascorbato di sodio (E301)

ESALTATORI DI SAPIDITA'

Glutammato monosodico (E621)

EMULSIONANTI

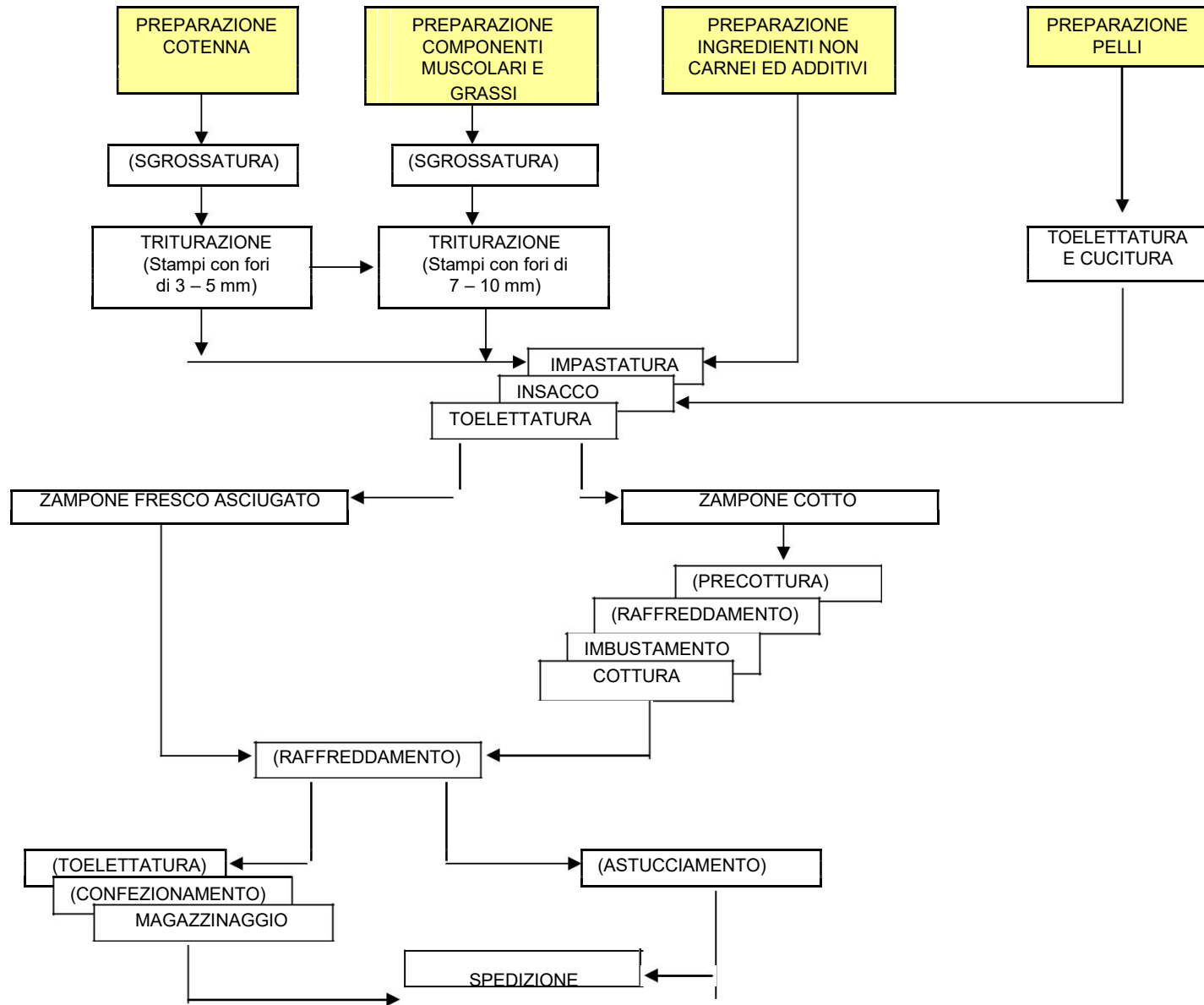
Non previsti dal Disciplinare per i prodotti IGP

AROMI

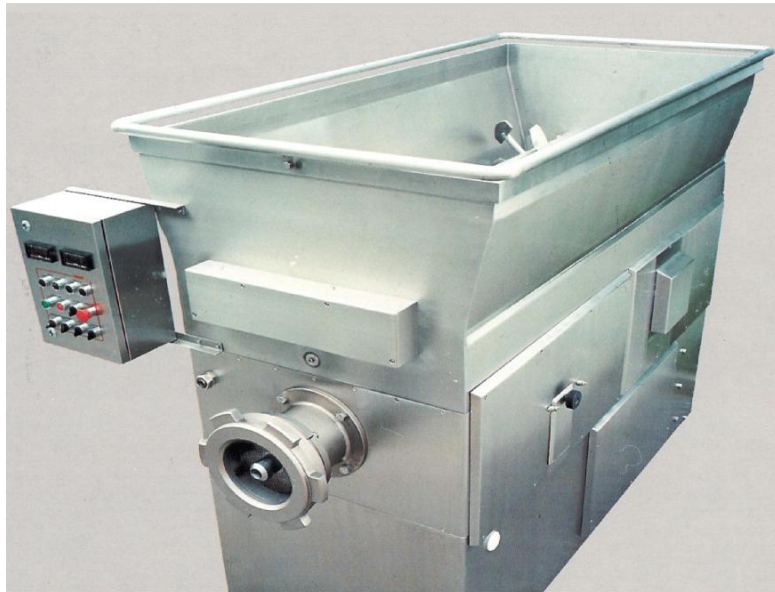
aromi naturali

aromi di sintesi solo
se identici ai naturali

DIAGRAMMA DI FLUSSO DI PRODUZIONE

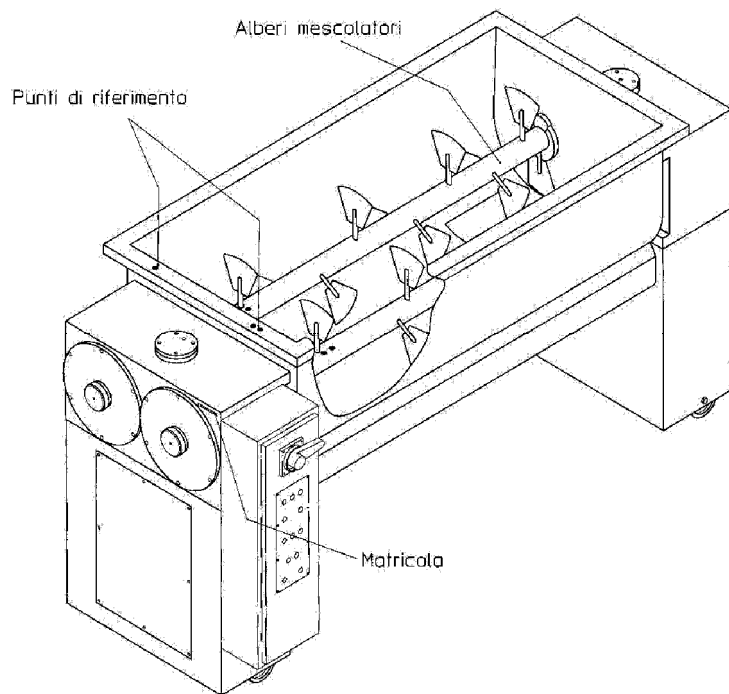


TRITACARNE – DISTRIBUZIONE CONCIA



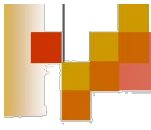
La macinatura della carne avviene con tritacarne con stampi a fori di diametro differente: 7-10 mm per le porzioni muscolari e adipose, 3-5 mm per la cotenna.

IMPASTATRICE

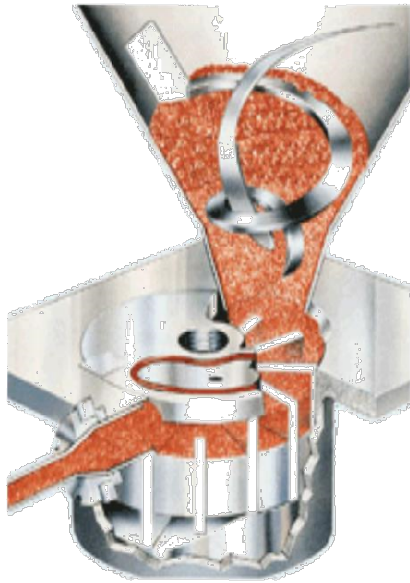


Al macinato carneo vengono aggiunti tutti gli ingredienti; possono essere impastati in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica





INSACCO



Insacatrice sotto vuoto a pompa rotante.



INVOLUCRO

Budello Naturale: sgrassato e muletta di maiale per lo zampone si utilizza la pelle della zampa anteriore del suino, pulita, depilata, sgrassata, completa delle falangi distali ma priva degli unghielli; legata all'estremità superiore.

Involucro sintetico: collagenico o cellulosico





ASCIUGATURA – COTTURA / STERILIZZAZIONE

Prodotto non trattato termicamente, non completamente stabile a temperatura ambiente:

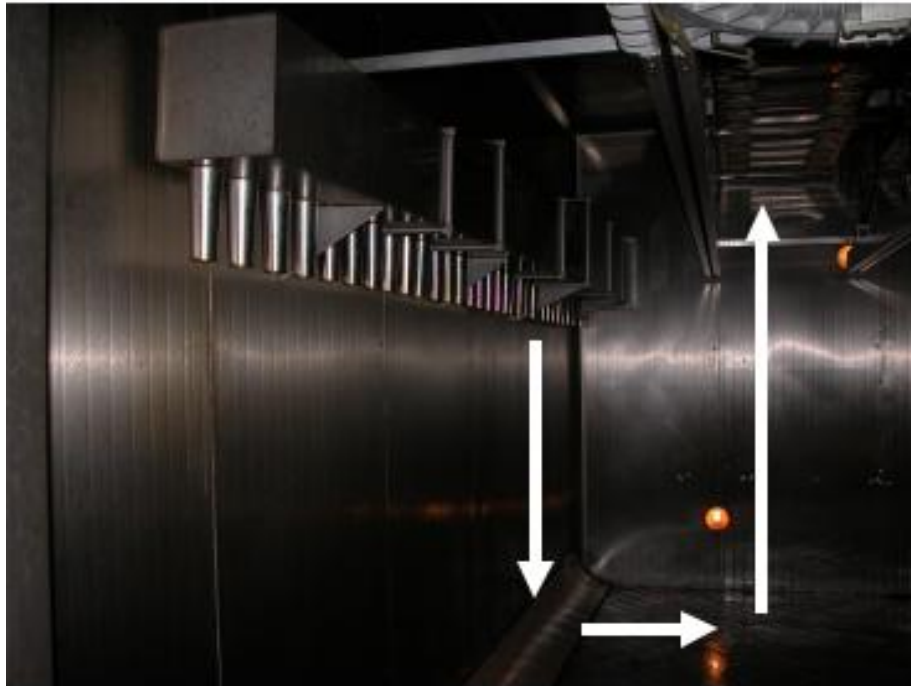
Prodotto “classico” commercializzato crudo previa asciugatura in stufa ad aria calda.

Prodotto trattato termicamente – commercialmente stabile:

La necessità di lunga cottura e le esigenze di maggiore praticità hanno portato i produttori ad offrire un prodotto precotto, pronto in pochi minuti, che ha anche dei tempi di conservazione molto più lunghi (generalmente 2 anni). Il confezionamento ermetico sottovuoto ne garantisce a lungo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

Il prodotto precotto presenta all'interno della confezione il proprio liquido di cottura in percentuale variabile dal 20 al 40 % in peso. I prodotti che hanno subito la precottura prima del confezionamento presentano una minore percentuale di liquido sgocciolato.

ASCIUGATURA – COTTURA / STERILIZZAZIONE



STUFA di ASCIUGATURA

Il prodotto fresco viene sottoposto ad asciugatura in stufa ad aria calda



AUTOCLAVE



← Principio di funzionamento

Il prodotto cotto viene confezionato in buste di poliaccoppiato ermetiche e sottoposto a trattamento termico in autoclave



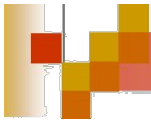
EFFETTO STERILIZZANTE ED EFFETTO COTTURA

L'effetto sterilizzante può essere definito come il tempo necessario, ad una data temperatura, a ridurre la popolazione microbica del microrganismo patogeno di riferimento fino a valori che rendano il **prodotto commercialmente sterile**. Viene indicato come F₀ dove 0 identifica la temperatura di riferimento del trattamento. Nel caso delle sterilizzazioni, la temperatura di riferimento per il calcolo di F è 121,1°C.

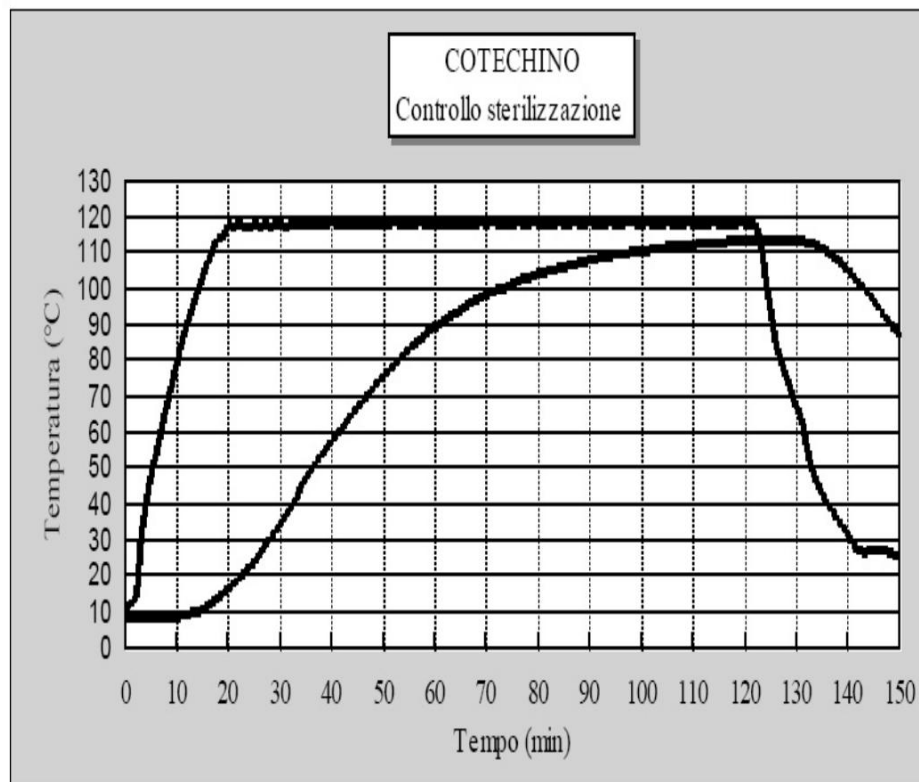
Sterilità commerciale, definita come quel trattamento termico che permette una riduzione delle spore di un microrganismo con elevata termoresistenza (*Clostridium botulinum*) di 12 cicli logaritmici.

L'effetto cottura sul prodotto può essere definito come la modifica delle principali caratteristiche organolettiche: resistenza alla masticazione, tenuta della fetta, aroma, sapore.

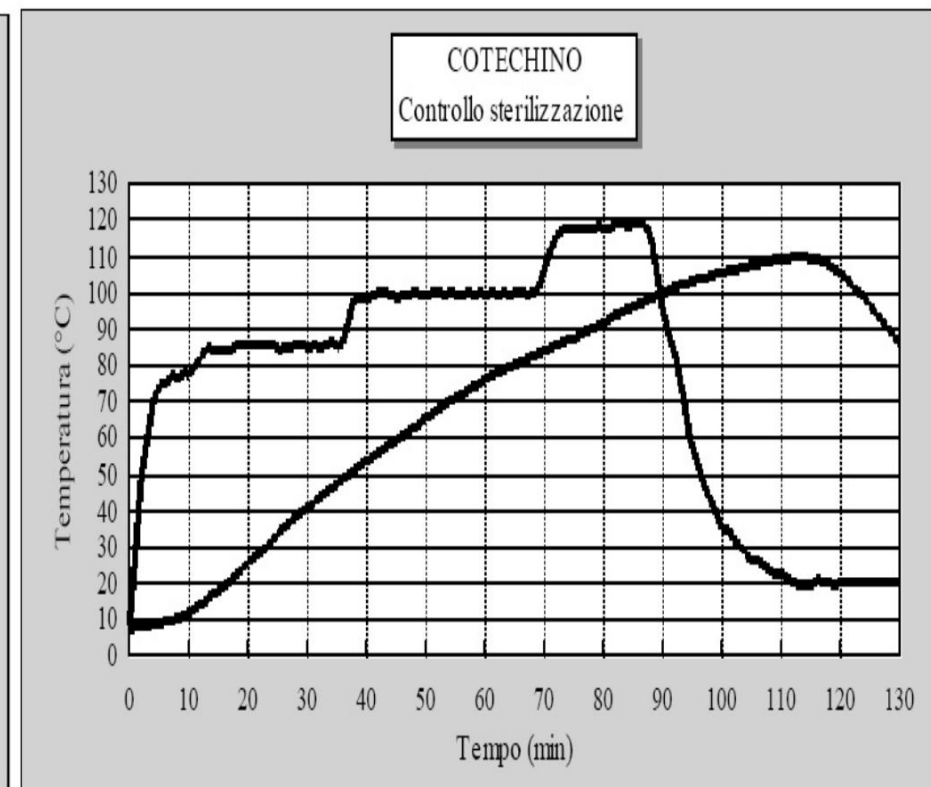
Lo scopo ultimo sarà pertanto ottenere il giusto compromesso tra il più alto effetto sterilizzante e il minimo effetto cottura possibile.



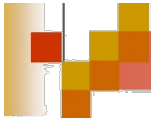
MODELLI DI STERILIZZAZIONE



Esempio di sterilizzazione modello lineare



Esempio di sterilizzazione modello scalare



CALCOLO EFFETTO STERILIZZANTE

T: temperatura di riferimento: varia a seconda del tipo di trattamento che si effettua (121,1°C per sterilizzazioni);

TdT o D: tempo di morte termica del microrganismo di riferimento: minuti necessari per ridurre a un decimo la popolazione microbica (detto anche tempo di riduzione decimale);

z: è la variazione di temperatura da applicare per avere una variazione di 10 volte di D, cioè quell'aumento di temperatura che determina un'accelerazione di 10 volte del tempo di morte termica. Esempio: con $D = 3$ minuti e $z = 10^\circ\text{C}$ con un trattamento a 100°C , se aumento la temperatura tanto quanto z, ovvero a 110°C , la D diventerà 0,3 minuti;

VALORI

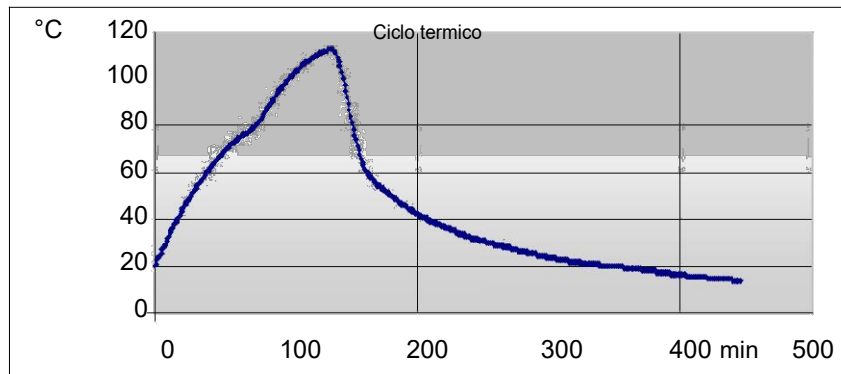
$T = 121,1^\circ\text{C}$;

$z = 10^\circ\text{C}$;

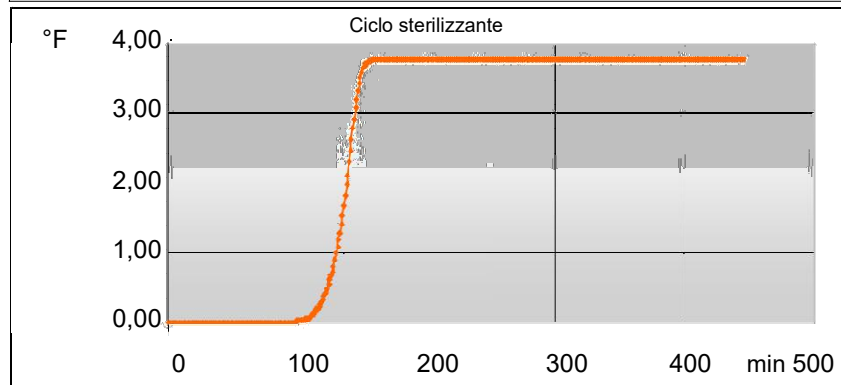
TdT o D: 0,21 minuti per *Clostridium botulinum*

F: un valore di letalità $F \geq 3$ minuti è considerato sufficiente per causare almeno 12 riduzioni logaritmiche contro *Clostridium botulinum*.

EFFETTO STERILIZZANTE – EFFETTO COTTURA

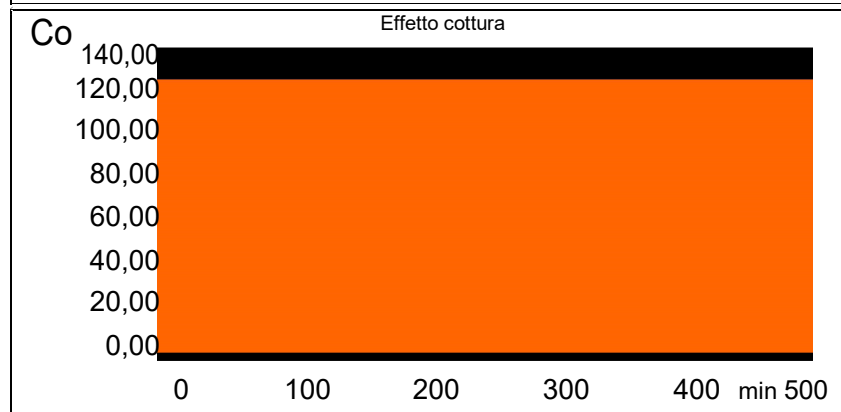


Temperature cuore prodotto



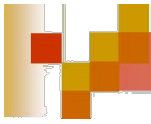
EFFETTO STERILIZZANTE
alla temperatura di riferimento di 121,1°C

$$F_0 (121) > 3 \text{ min}$$

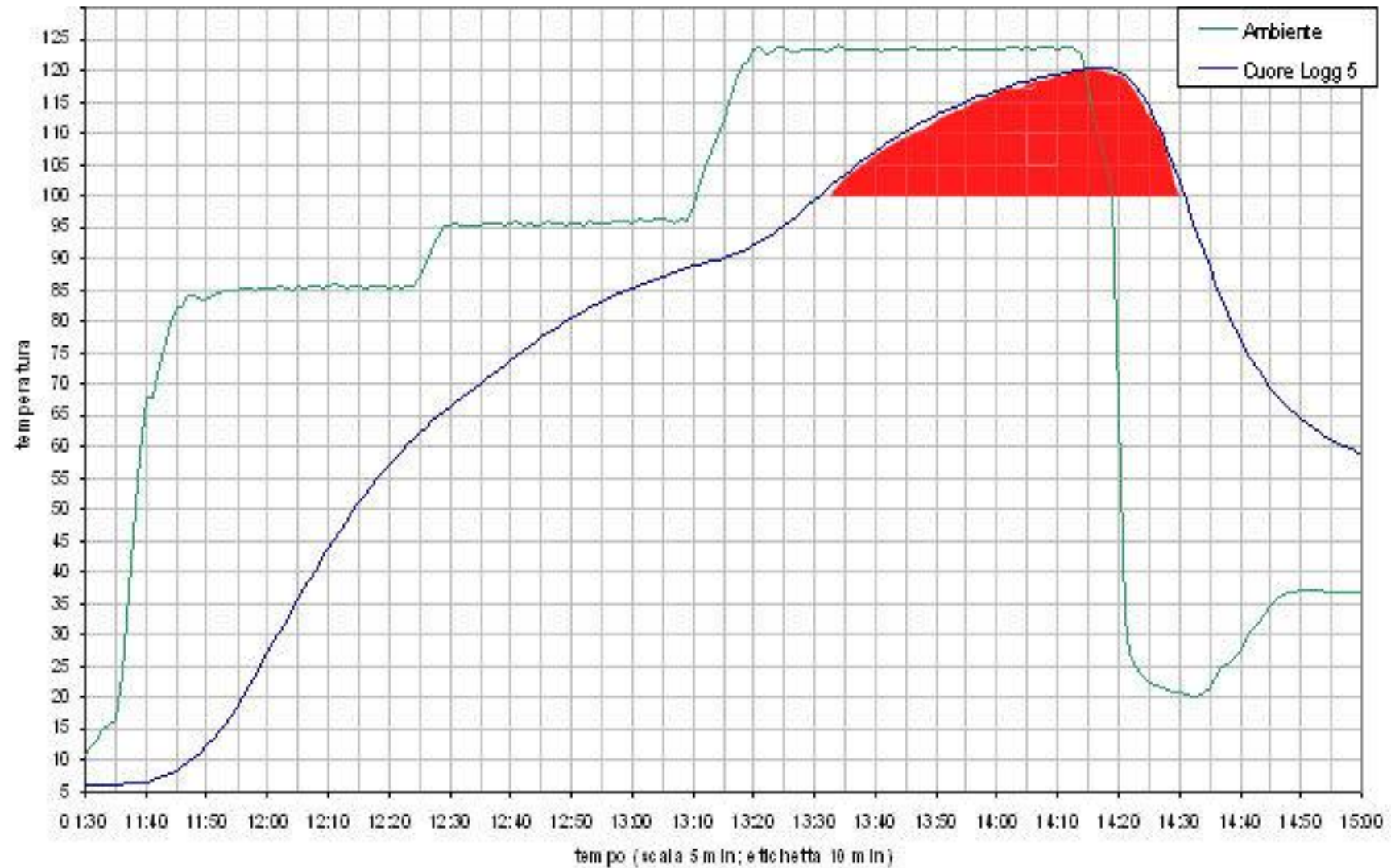


EFFETTO COTTURA
alla temperatura di riferimento di 100° C

$$C_0 (100) = 120 \text{ min}$$

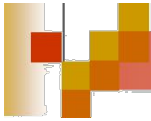


EFFETTO STERILIZZANTE – EFFETTO COTTURA



Analisi sensoriale

Definizione dei descrittori di qualità e sviluppo di una scheda per l'analisi sensoriale



DESCRITTORI DI QUALITA' E RELATIVI DIFETTI

DESCRITTORE: CARATTERISTICHE DELL'INVOLUCRO

Zampone:

Tale descrittore, unitamente all'aspetto esterno, determina il giudizio complessivo esterno.

In totale assenza di difetti, quindi: involucro integro, assenza di ematomi, di peli e di unghietti, il punteggio è il massimo attribuibile. La presenza di uno o più dei difetti summenzionati, determina una riduzione del punteggio massimo attribuibile.

Cotechino:

In totale assenza di difetti, quindi: involucro integro, assenza di rotture e ottima pelabilità, il punteggio è il massimo attribuibile. La presenza di uno o più dei difetti summenzionati, determina la riduzione del punteggio massimo previsto.

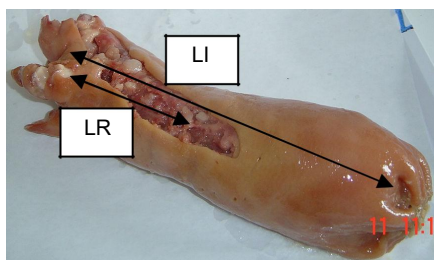
DESCRITTORE: ASPETTO ESTERNO

Tale descrittore unitamente alle "Caratteristiche dell'involucro", determina il giudizio complessivo esterno. In totale assenza di difetti, quindi: assenza di deformazioni e di colorazioni eccessivamente chiare o scure, il punteggio è il massimo attribuibile.

L'eventuale presenza dei difetti summenzionati, determina riduzioni del punteggio massimo previsto.

ZAMPONE: CARATTERISTICHE DELL'INVOLUCRO

Rottura dell'involucro



Nel caso dello zampone le rotture degli involucri (RI) sono valutate esprimendole in termini percentuali:

Indicando con LR la lunghezza della rottura e LI quella dell'involucro, avremo: $RI = [(LR / LI) \times 100]$.

Presenza di ematomi

Nel caso dello zampone, gli involucri possono essere caratterizzati dalla presenza di ematomi, raccolta circoscritta sottocutanea di sangue fuoriuscito dai vasi, generati da lesioni traumatiche. Il fenomeno può essere più o meno cospicuo. Se l'area interessata copre una superficie con dimensioni lineari superiori a 2 cm siamo in presenza di una non conformità.

Presenza di setole (peli)

L'involucro dello zampone dovrebbe risultare perfettamente depilato. E' tollerata la presenza di setole isolate, purché di lunghezza non superiore a 1 cm. Caratterizza invece un prodotto non conforme la presenza di aree con alta densità di setole anche di ridotte dimensioni.

Presenza di unghietti

L'involucro utilizzato per l'insacco dello zampone, deve essere stato privato completamente delle unghie.

COTECHINO: CARATTERISTICHE DELL'INVOLUCRO

Pelabilità



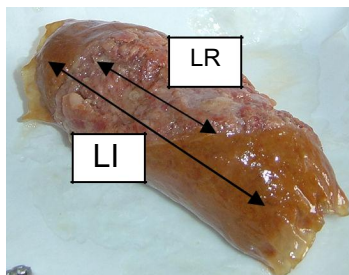
La pelabilità misura, per il cotechino, la facilità di distacco dell'involucro dall'impasto. Tale caratteristica deve essere valutata a caldo, immediatamente dopo l'apertura della confezione sottoposta al trattamento termico previsto dal produttore. L'involucro deve essere facilmente eliminabile senza alterare la struttura dell'impasto, come in figura.

Perdita di ermeticità delle zone apicali



Le estremità legate, clippate o cucite di budelli o sacchetti utilizzati nell'insacco del cotechino devono risultare preferibilmente integre all'apertura della confezione. Sono tollerate la rottura della cucitura, purché non comporti evidenti deformazioni del prodotto e parziali rotture a livello apicale per chiusure con corde o clip

Rottura dell'involucro



Nel caso del cotechino le rotture degli involucri (RI) sono valutate esprimendole in termini percentuali: Indicando con LR la lunghezza della rottura e LI quella dell'involucro, avremo: $RI = [(LR / LI) \times 100]$.

DESCRITTORE: ASPETTO ESTERNO

Presenza di deformazioni



Il cotechino è un prodotto di forma cilindrica caratterizzato da tipici rapporti tra diametro e lunghezza.

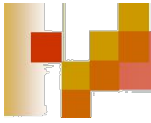
Per il cotechino non sono tollerate gibbosità o deformazioni che comportino differenze di diametro significative tra due sezioni (superiori a 0,3 cm) o, per lo zampone, che comportino la perdita della tipica forma di zampa.

Colorazione scura



Non sono ritenute conformi colorazioni scure derivate da un'eccessiva percentuale di ossidazione dei pigmenti nitrosati simili a quelle presentate nella Figura.

Colorazione chiara: non sono ritenute conformi colorazioni chiare.



GIUDIZIO COMPLESSIVO AL TAGLIO

DESCRITTORE: GRANULOSITA'

In totale assenza di difetti, quindi in presenza di una grana di corrette dimensioni ed uniforme, il punteggio è il massimo attribuibile. L'eventuale presenza dei difetti summenzionati, determina riduzioni del punteggio massimo previsto.

DESCRITTORE: STRUTTURA DELLA FETTA

In totale assenza di difetti quindi in presenza di una elevata adesività dei componenti triturati, di un aspetto della fetta non grasso e non smelmato e in assenza di ossa, cartilagini, sangue e peli, il punteggio è il massimo attribuibile. L'eventuale presenza dei difetti summenzionati determina riduzioni del punteggio massimo.

DESCRITTORE: COLORE

In particolare, in totale assenza di difetti quindi in presenza di una colorazione né troppo scura né troppo chiara e sufficientemente uniforme il punteggio è il massimo attribuibile. L'eventuale presenza dei difetti summenzionati, determina riduzioni del punteggio massimo previsto.

DESCRITTORE: GRANULOSITA'

Grana fine



Non sono ritenute conformi miscele di componenti tritati caratterizzati da granulometria eccessivamente ridotta, simile a quella rappresentata nella Figura.

Granulometria disuniforme



Miscela di componenti diversi distribuiti sulla fetta in modo non uniforme con conseguente formazione di aree di accumulo per alcuni di essi, come esemplificato nella Figura.

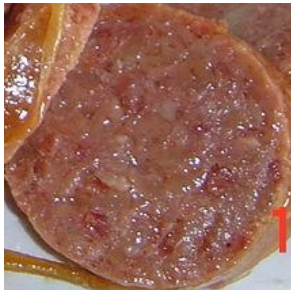
DESCRITTORE: STRUTTURA DELLA FETTA

Scarsa adesività dei componenti triturati



I diversi componenti la miscela non sono perfettamente legati tra di loro. Risulterà non conforme il prodotto che non permette di ottenere fette di spessore massimo di 1 cm integre (non interamente o parzialmente sgranate).

Aspetto grasso



Tale caratteristica è da valutare a caldo. Essa denuncia la presenza sulla fetta di evidenti agglomerati di grasso, di dimensioni ben superiori alla granulometria media dell'impasto.

Smelmatura

Perdita della struttura discreta della fetta a causa di una diffusa presenza di grasso, derivata dalla eccessiva perdita di consistenza e conseguente riempimento delle vacanze.

Presenza di ossa, cartilagini o sangue

La presenza di uno o più di tali componenti è causa di non conformità per il prodotto in esame.

DESCRITTORE: COLORE

Colore troppo scuro (mattone)



Non sono ritenute conformi colorazioni scure derivate da un'eccessiva percentuale di ossidazione dei pigmenti nitrosati simili a quelle presentate nella Figura

Colore troppo chiaro

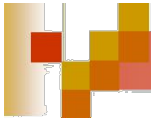


Non sono ritenute conformi colorazioni chiare di tonalità simili a quelle presentate nella Figura.

Disuniformità del colore



Miscela di componenti diversi distribuiti sulla fetta in modo non uniforme con conseguente formazione di aree disomogenee di colore, come esemplificato nella Figura.



DESCRITTORE: RESISTENZA ALLA MASTICAZIONE

Ad una consistenza ottimale, corrispondente a un prodotto con una buona resistenza alla masticazione, regolare, non elastica o gommosa, è attribuibile un punteggio massimo. La presenza di uno o più dei difetti summenzionati, determina riduzioni del punteggio massimo previsto.

Morbido alla masticazione

Prodotto che presenta una scarsa resistenza allo schiacciamento tra lingua e palato e all'azione esercitata dai denti nella fase di masticazione, (tempo di masticazione ridotto, per deglutire il bolo).

Elastico / Gommoso alla masticazione

Proprietà del prodotto di ritornare alla forma primitiva dopo essere stato compresso tra i denti.

Masticabilità irregolare

Prodotto caratterizzato da una miscela, dove uno o più dei suoi componenti presentano una diversa resistenza all'azione esercitata dai denti nella fase di masticazione.



DESCRITTORE: AROMA

Zampone e Cotechino devono presentare un aroma tipico, rotondo, delicato. Tale risultato è raggiunto quando risultano assenti o comunque trascurabili, aromi estranei (di rancido, di maiale, di medicinali) o aromi derivanti da un uso eccessivo o non bilanciato di spezie. A tale descrittore è attribuito il punteggio massimo. L'eventuale presenza di un aroma eccessivamente speziato, estraneo o troppo blando, determina riduzioni del punteggio massimo previsto.

Aroma speziato

Aroma non tipico, non rotondo, non bilanciato, a causa della chiara presenza di retrogusto legato alla presenza eccessiva di una singola spezia o di miscela aromatizzante.

Aroma estraneo

Aroma non tipico, non rotondo, non bilanciato, a causa della chiara presenza di retrogusto di rancido e/o di maiale e/o di medicinale.

Nessun aroma

Aroma non tipico, non rotondo, non bilanciato, ma piatto, a causa dell'assenza di note aromatiche, provenienti dalle spezie o dalla miscela carnea.



DESCRITTORE: SAPORE

Zampone e Cotechino devono presentare un sapore tipico, rotondo, delicato. Tale risultato è raggiunto quando risultino assenti o comunque trascurabili, sapori estranei (di rancido, di maiale, medicinali) o sapori derivanti da un uso eccessivo o non bilanciato di spezie. Sono altresì penalizzati prodotti anonimi, privi di qualunque sapore. A tale descrittore è attribuito il punteggio massimo. La presenza dei difetti summenzionati, determina riduzioni del punteggio massimo previsto.

Sapore speziato

Sapore non tipico, non rotondo, non bilanciato, a causa della chiara presenza di retrogusto legato alla presenza eccessiva di una singola spezia o di miscela aromatizzante.

Sapore estraneo

Sapore non tipico, non rotondo, non bilanciato, a causa della chiara presenza di retrogusto di rancido e/o di maiale e/o di medicinale.

Nessun sapore

Sapore non tipico, non rotondo, non bilanciato, ma piatto, a causa dell'assenza di note aromatiche provenienti da spezie o dalla miscela carnea.

Sapore salato

Gusto fondamentale associato al cloruro di sodio.

SCHEDA VALUTAZIONE COTECHINO

	Punteggio massimo attribuibile	Descrittori	Peso % del descrittore e punteggio massimo	Difetto attribuito al descrittore	Punteggio massimo detraibile per difetto	Punteggio detratto		
						R1	R2	R3
GIUDIZIO COMPLESSIVO ESTERNO	10	CARATTERISTICHE DELL'INVOLUCRO	70% (7)	Pelabilità	3	0	0	0
				Perdita di ermeticità nelle zone apicali	2	0	0	0
				Rottura dell'involucro	2	0	0	0
		ASPETTO ESTERNO	30% (3)	Presenza di deformazioni	1,5	0	0	0
				Colorazione scura	0,5	0	0	0
				Colorazione chiara	1	0	0	0
GIUDIZIO COMPLESSIVO AL TAGLIO	25	GRANULOSITÀ	30% (7,5)	Grana fine	5	0	0	0
				Granulometria disuniforme	2,5	0	0	0
		STRUTTURA DELLA FETTA	45% (11,25)	Scarsa adesività dei componenti triturati	6	0	0	0
				Aspetto grasso	1,5	0	0	0
				Smelmatura	3	0	0	0
				Presenza di ossa, cartilagini o sangue	1	0	0	0
		COLORE	25% (6,25)	Colore troppo scuro (mattone)	1	0	0	0
				Colore troppo chiaro	3	0	0	0
				Disuniformità del colore	2	0	0	0
CONSISTENZA	20	RESISTENZA ALLA MASTICAZIONE	100% (20)	Morbido alla masticazione	10	0	0	0
				Elastico/Gommoso alla masticazione	6	0	0	0
				Masticabilità irregolare	4	0	0	0
AROMA	20	AROMA	100% (20)	Speziato	6	0	0	0
				Estraneo (rancido, di maiale, medicinale)	12	0	0	0
				nessun aroma	2	0	0	0
SAPORE	25	SAPORE	100% (25)	Speziato	5	0	0	0
				Estraneo (rancido, di maiale, medicinale)	12,5	0	0	0
				nessun sapore	4	0	0	0
				salato	3,5	0	0	0

SCHEDA VALUTAZIONE ZAMPONE

	Punteggio massimo attribuibile	Descrittori	Peso % del descrittore e punteggio massimo	Difetto attribuito al descrittore	Punteggio massimo detraibile per difetto	Punteggio detratto		
						R1	R2	R3
GIUDIZIO COMPLESSIVO ESTERNO	10	CARATTERISTICHE DELL'INVOLUCRO	70% (7)	Rottura dell'involucro	1	0	0	0
				Presenza di ematomi	1,5	0	0	0
				Presenza di peli + unghietti	3,5 + 1	0	0	0
		ASPETTO ESTERNO	30% (3)	Presenza di deformazioni	1,5	0	0	0
				Colorazione scura	0,5	0	0	0
				Colorazione chiara	1	0	0	0
GIUDIZIO COMPLESSIVO AL TAGLIO	25	GRANULOSITÀ	30% (7,5)	Grana fine	5	0	0	0
				Granulometria disuniforme	2,5	0	0	0
		STRUTTURA DELLA FETTA	45% (11,25)	Scarsa adesività dei componenti triturati	6	0	0	0
				Aspetto grasso	1,5	0	0	0
				Smelmatura	3	0	0	0
				Presenza di ossa, cartilagini o sangue	1	0	0	0
		COLORE	25% (6,25)	Colore troppo scuro (mattone)	1	0	0	0
				Colore troppo chiaro	3	0	0	0
				Disuniformità del colore	2	0	0	0
CONSISTENZA	20	RESISTENZA ALLA MASTICAZIONE	100% (20)	Morbido alla masticazione	10	0	0	0
				Elastico/Gommoso alla masticazione	6	0	0	0
				Masticabilità irregolare	4	0	0	0
AROMA	20	AROMA	100% (20)	Speziato	6	0	0	0
				Estraneo (rancido, di maiale, medicinale)	12	0	0	0
				nessun aroma	2	0	0	0
SAPORE	25	SAPORE	100% (25)	Speziato	5	0	0	0
				Estraneo (rancido, di maiale, medicinale)	12,5	0	0	0
				nessun sapore	4	0	0	0
				salato	3,5	0	0	0