

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.: 5 Data: 03.02.15
		Pagina 1/1

ST.2

PROSCIUTTO COTTO SALUMI REALI

Cod. Articolo: 30AC400I0640

Cod. EAN: 2271027

PROCESSO PRODUTTIVO

Ricevimento materie prime → Mondatura → Climatizzazione in cella → Disosso → Stoccaggio in cella → Preparazione salina → Stoccaggio salina → Siringatura/Aggiunta salina → Masaggio/Zangolatura → Stampaggio/Disaerazione e pressatura a freddo → Cottura → Pressatura a caldo → Disistampaggio e Toelettatura → Imbustamento e rilevazione presenza metalli → Pastorizzazione di superficie → Raffreddamento prodotto confezionato → Cartonamento → Stoccaggio → Spedizione/Vendita

**SENZA AGGIUNTA DI lattosio, caseinati, soia, polifosfati, glutammato****SENZA glutine**

INGREDIENTI	Coscia di Suino (80%), acqua, sale, amido, destrosio, aromi naturali, aromi; addensante: E 407, antiossidante: E 301, conservante: E 250
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	Coscia di suino di provenienza intracomunitaria
Allergeni Reg.UE 1169/2011 All. II	Assenti
Ingredienti OGM Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003	Assenti
PEZZATURA	7.5 kg circa
T.M.C.	120 gg dal confezionamento
Vita residua	Il prodotto viene consegnato mediamente entro 10 giorni dalla data di confezionamento. Vita residua 110 giorni circa
CONSERVAZIONE	Da 0 a +4 °C
COLORE	Roseo
ODORE	Gradevole
SAPORE	Buono
CONSISTENZA	Soda
ASPETTO	Prosciutto cotto Botticello
CONFEZIONE	Sacco alluminato
IMBALLAGGIO	Cartoni da 2 pezzi (30*50*16 cm)
PALLET	6 cartoni per piano 5 piani per bancale

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

VALORI MEDI DEL PRODOTTO FINITO ALLA PRODUZIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	UM
CARICA MICROBICA TOTALE	≤10 ³	UFC/g
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	<10 ¹	UFC/g
STAFFILOCOCCO AUREO	<10 ¹	UFC/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ¹	UFC/g
SALMONELLA	Assente	In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente	In 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI

VALORI MEDI DEL PRODOTTO FINITO ALLA PRODUZIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	UM
pH	6.0 ± 0.3	
a _w	≥ 0.95	
Dichiarazione nutrizionale		
Energia		
Grassi		
Di cui acidi grassi saturi		
Carboidrati		
Di cui zuccheri		
Fibre		
Proteine		
Sale		

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti

Data stampa : 03/02/2015

Redazione RGQ

Approvazione RAD