



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PROSCIUTTO COTTO TOAST PAV.ER S/COTENNA

Prosciutto cotto, classificato relativamente al DM 21/09/05, originariamente lavorato da cosce selezionate di suino aromatizzate con spezie ed aromi, cotto a vapore, confezionato in sottovuoto e pastorizzate.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	PROSCIUTTO COTTO TOAST PAV.ER S/COTENNA S/V	CODICE PROD.	12220
INGREDIENTI	Carne di suino, acqua, sale, amido di patate, PROTEINE DEL LATTE , destrosio, aromi. Correttore di acidità: E325, E331; stabilizzanti: E450, E451; gelificante: E407; antiossidante: E301; conservante: E250.		
ALLERGENI	Proteine del latte.		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
PESO MEDIO	1,5 Kg	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	90 gg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

MICROORGANISMI 30°C	< 100.000 ufc/g
E.COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS COAG. +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosato caratteristico. Assenza di cotenna.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto con ottima texture della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di cotto, profumo dolce e buone note aromatiche.
SAPORE	Buon equilibrio tra il sapore dolce di cotto e le buone note aromatiche
PALATABILITA'	Tenero con tessitura pastosa e buona succosità.

LOGISTICA

PEZZI PER CARTONE	5	MISURE CARTONE	cm 40 x 24 x 12h
CARTONI PER STRATO	10	NR STRATI	6
CARTONI PER PALLET	60	ALTEZZA PALLET	80 cm
PESO NETTO MEDIO/PALLET	Kg 470	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
--	--

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli fabio	Rev01 del 02/10/2014