



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PROSCIUTTO COTTO SAPOROSO S/V

Prosciutto cotto scelto, classificato relativamente al DM 21/09/05, originariamente lavorato da cosce selezionate di suino, aromatizzato e cotto a vapore, confezionato in involucro di alluminio e pastorizzato.

SPECIFICHE PRODOTTO

INGREDIENTI	Coscia di suino, acqua, sale, destrosio, saccarosio, aromi. Correttore di acidità: E325, E331; Antiossidante: E301; Conservante: E250.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	150 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 ORGANOLETICHE

COLORE	Caratteristico rosa tenue, grasso bianco ben distinto con cotenna.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto, buona texture della fetta e netta distinzione tra le varie parti magre con regolare distribuzione del grasso.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di cotto, profumo dolce e pulito e note di spezie.
SAPORE	Grande equilibrio tra il delicato sapore tendente al dolce e le sensibili note aromatiche.
PALATABILITA'	Tenero con tessitura pastosa e buona succosità, sensazione di buona scioglievolezza al palato.

LOGISTICA

DENOMINAZIONE	PROSCIUTTO COTTO SAPOROSO, S/V	CODICE PROD.	12030
PESO MEDIO	Kg 8,5	CONFEZIONE	Sottovuoto
PEZZI PER CARTONE	2	MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h
CARTONI PER STRATO	6	NR STRATI	6
CARTONI PER PALLET	36	ALTEZZA PALLET	130 cm
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 620	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 04/08/2014