



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO TIPO PRAGA PAV.ER

Prosciutto cotto classificato relativamente al relativamente al DM 21/09/05, originariamente lavorato da cosce selezionate di suino, aromatizzato, cotto a vapore e affumicato con fumo naturale di legno di faggio, successivamente confezionato in sottovuoto e pastorizzato.

DENOMINAZIONE	PROSCIUTTO COTTO TIPO PRAGA S/V PAV.ER
INGREDIENTI	Coscia di suino, acqua, sale, amido di patate, PROTEINE DEL LATTE , destrosio, aromi, aromatizzante di affumicatura. 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.

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	Rosato caratteristico, grasso bianco ben distinto con cotenna ben dorata dovuta all'affumicatura naturale.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto con ottima texture della fetta, colore caratteristico e regolare distribuzione del grasso.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di cotto, profumo dolce e note di spezie e di affumicato.
SAPORE	Buon equilibrio tra il sapore deciso dell'affumicato e le buone note aromatiche
PALATABILITA'	Tenero con tessitura pastosa e buona succosità, sensazione di discreta scioglievolezza al palato.

LOGISTICA

DENOMINAZIONE	PROSCIUTTO COTTO TIPO PRAGA ½ S/V	CODICE PRODOTTO	12105
PESO MEDIO	Kg 4	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	150 gg
PEZZI PER CARTONE	4	DIMENSIONI CARTONE	cm 50 x 29 x 20h
CARTONI PER STRATO	6	NR STRATI	6
CARTONI PER PALLET	36	ALTEZZA PALLET	cm 130
PESO MEDIO PER PALLET	590 Kg	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

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

Redatto Resp. Qualità Mattarei Erica	Approvato Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Data Rev02 del 20/04/2016
--	---	---------------------------------