



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PROSCIUTTO COTTO BELCOTTO S/COTENNA

Prosciutto cotto sgrassato senza cotenna, prodotto originariamente da cosce di suino, aromatizzate e cotte a vapore, confezionato in sottovuoto in involucro di alluminio e pastorizzato.

DENOMINAZIONE	PROSCIUTTO COTTO BELCOTTO PAV.ER S/COTENNA		
INGREDIENTI	Carne di suino, acqua, sale, amido di patate, PROTEINE DEL LATTE , destrosio, aromi. Correttore di acidità: E325, E331; gelificante: E407; antiossidante: E301; conservante: E250.		
ALLERGENI	Proteine del latte.	CONSERVAZIONE	0 / +4°C
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 del prosciutto cotto.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto con ottima texture della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di cotto, profumo dolce e pulito e discrete note di spezie.
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

DEMONINAZIONE	PROSCIUTTO COTTO BELCOTTO S/COTENNA ½ S/V PAV.ER	CODICE PRODOTTO	12080
CONFEZIONE	Sottovuoto	PESO MEDIO	Kg 4
DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	150 gg	PEZZI PER CARTONE	4
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20	NR STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	6
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 590	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	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev 02 del 11/09/2014