



LINEA <b>PROSCIUTTO COTTO SENZA CASEINATI</b>		<b>GELSOMINO</b>			Codice <b>1101</b>
imballo <b>sacco alluminio stampato</b>	formato <b>intero botticello</b>	peso medio per pezzo <b>Kg 7,0</b>	nr pezzi per cartone <b>2</b>	peso medio per cartone <b>Kg 14,0</b>	cod. EAN <b>2414360</b>

**Misure cartone esterne (4):** cm 44,8x27 - h. cm 20,5- piani da 6 cart cad. - 6 piani per un totale di 36 cartoni per pallet

**MATERIA PRIMA:** prosciutto suino, disossato, scotennato e sgrassato "blù".

**FASI DI LAVORAZIONE:** refilatura e sgrassatura, siringatura ad alta pressione, zangolatura, confezionamento sottovuoto per cook-in, cottura a vapore saturo, raffreddamento, confezionamento con ulteriore sacco in alluminio.

**DATI OBBLIGATORI SU CONFEZIONE:**

**Ingredienti:** coscia di suino 80%; acqua; fecola di patata; sale; gelificante: carragenina; destrosio; aromi; stabilizzanti: E451; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio (E250).

**Condizioni di conservazione e di trasporto:** conservare al fresco (0°+4 °C); non forare la confezione.

**Data di produzione:** non prevista.

**Da consumarsi entro:** 180 giorni.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:** rosato uniforme.

**Odore:** aromatico, non forte.

**Sapore:** leggermente speziato, non salato.

**Consistenza:** compatta al taglio, pressata.

**Aspetto:** senza spaccature e priva di "buchi".

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI** per 100 g di prodotto

**Energia** kJ kcal

**Grassi** \_\_ g di cui **acidi grassi saturi** \_\_ g **Carboidrati** \_\_ g di cui **zuccheri** \_\_ g **Proteine** \_\_ g **Sale** \_\_ g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore max alla distribuz.	Unità misura	CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Unità misura
Microrganismi aerobi	10 <sup>4</sup>	UFC/1g	Cloruro di sodio	<2,0	% p/p
Coliformi	10 <sup>2</sup>	UFC/1g	Nitrito di sodio	<100	mg/kg
Streptococchi fecali	50	UFC/1g	Zuccheri (destrosio)	<1,5	%p/p
Stafilococchi aurei	50	UFC/1g			
Anaerobi solfito riduttori	5	UFC/1g			
Salmonelle	assenti	25 g			
Listeria monocytogenes	assente	25 g			

ALLERGENI	Aggiunta intenzionale		Carry over e / o cross contamination	
	si/no	Nome specifico	si/no	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO		NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci, pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, arachidi, ecc.)	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	