

PRODOTTO: 00033

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ
RICCAFETTA**



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

pag. 1

UNITÀ DI MISURA: kg

BARCODE PRODOTTO: 2381303

DESCRIZIONE: Da cosce suine selezionate, private del geretto e accuratamente mondate dalle parti tendinee e dal grasso interno. Bassa siringatura, aromatizzazione delicata ed equilibrata. Cottura lenta. Fetta morbida e vellutata, sempre perfetta. Eccezionale rapporto qualità/prezzo. Prodotto pastorizzato.

PESO MEDIO: 8,4 kg

FORMATO: Tondo leggermente schiacciato

CONFEZIONE: Sottovuoto in sacco di alluminio

Etichetta principale: denominazione prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, modalità di conservazione, stabilimento di produzione

Etichetta tecnica: denominazione prodotto, ingredienti, barcode, peso netto, n. lotto di produzione, da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aa

IMBALLI: Collo: Cartone (dimensioni: Larghezza 292mm x Lunghezza 515 mm x Altezza 250mm – peso: 0,6 kg)
Numero pezzi/cartone: 2
Peso medio cartone: 17,5 kg

PALLETTIZZAZIONE: Pallet euro 80x120 cm – peso: 23,0 kg
Numero cartoni per strato pari: 6
Numero cartoni per strato dispari: 6
Numero strati per pallet: 5
Numero cartoni per pallet: 30
Peso netto: 504,0 Kg
Peso lordo: 547,1 Kg
Altezza pallet: 140,0 cm

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 120 gg

MOD. DI CONSERVAZIONE: 0/+4°C

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio.

ALLERGENI: Contenuto in allergeni ai sensi del Reg.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti:
- nessuno

PRODOTTO: 00033

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ
RICCAFETTA**



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

pag. 2

CAR. ORGANOLETTICHE: Aspetto tipico, di bel prodotto.
Consistenza soda, morbida alla masticazione e mai stopposa. Ottima tenuta in affettatura, aspetto vellutato al taglio.
Profumo aromatico, intenso e molto equilibrato.
Gusto delicato, succoso, caratteristico.
Colore rosa vivo uniforme, con rare venature di grasso bianco.

DATI NUTRIZIONALI: Valori medi per 100 g:

Energia: 593 kJ / 142 kcal
Grassi: 7,9 g
di cui acidi grassi saturi: 1,6 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 0,9 g
Proteine: 17 g
Sale: 2,1 g

ANALISI MICROBIOLOGICA: (Valori su prodotto integro prelevato alla consegna)

Carica Mesofila Totale: <2.000 ufc/g
Batteri Lattici: <2.000 ufc/g
Enterobatteri: <10 ufc/g
Micrococcaceae: <100 ufc/g
Stafilococchi coag.+: <100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori: <10 ufc/g
Salmonelle: nei limiti di legge
Listeria monocytogenes: nei limiti di legge