



# PROSCIUTTO COTTO

## "II SAPORITO"

Senza glutine e derivati del latte.



### INFORMAZIONI COMMERCIALI

#### DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino sgrassati e privati delle nervature in quantità pari al 83%, massaggiati a lungo con un infuso di sostanze aromatiche e cotti in forno saturo di vapore.

**NOMENCLATURA DOGANALE:** 16024110

#### CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta	Pezzatura	Confezionamento primario	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
B0158	140*210 mm	6.2 Kg	Busta in alluminio verde	9802019600164	90	80 giorni
R0152	20*90*440 mm	9.3 Kg	Film protettivo verde	9802019600097	180	170 giorni
R0158	140*210 mm	6.2 Kg	Busta in alluminio verde	9802019600095	90	80 giorni
R0159	140*210 mm	3.1 Kg	Film trasparente PA/ PE termosaldato	9802019600096	60	50 giorni

### INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Altezza	Profondità	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
B0158	2	440	265	165	6	7
R0152	2	440	265	165	6	7
R0158	2	440	265	165	6	7
R0159	4	440	265	165	6	7

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

#### INGREDIENTI

Scamoni di suino (pari al 83%), sale, aromi, destrosio. Stabilizzanti: E451 ed E450. Gelificante E 407. Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301 ascorbato di sodio. Conservante: E250.

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO

In base al D.M. del 21 settembre 2005 e successive modifiche D.M. del 26.05.2016, il prodotto rientra nella denominazione "Prosciutto Cotto";

#### ALLERGENI

Non contiene né allergeni né OGM. Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

#### ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dal territorio nazionale dalla comunità europea.



## PROSCIUTTO COTTO "IL SAPORITO" Senza glutine e derivati del latte.



### MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B0158	Conservare il prodotto in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e c 4°C
R0152	
R0158	
R0159	

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	116 Kcal 487 kJ
Grassi	5.5
di cui acidi grassi saturi	2.4
Carboidrati	0.7
di cui zuccheri semplici	0.6
Proteine	16
Sale	2.6

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.94 +/- 0.02
pH	6.1 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Staffilococchi coag.+	Ufc/g	<10

Parametri	Unità Campionarie	Limiti Re.(CE) 2073/2005	Metodo di analisi
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO6579
Listeria m.	5	< 100 ufc/g	EN/ISO11290-2

### CARATTERISTICHE FISICHE ed ORGANOLETICHE

- Colore:** Rosa abbastanza uniforme con qualche piccola venatura bianca di grasso;  
**Odore:** Tipico di prosciutto cotto  
**Sapore:** Tipico del prosciutto cotto.  
**Consistenza:** Morbido, compatto e senza di fratture e vacuoli.