



## PROSCIUTTO COTTO PRAGA

con cotenna

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE

### VIVA MARIA

#### INFORMAZIONI COMMERCIALI

##### DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Coscia di suino disossata privata dello scamone e del geretto mentre sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso. La carne viene massaggiata per molte ore in un infusione di aromi e successivamente cotta in ambiente saturo di vapore.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16024110

##### CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta in mm	Aromatizzazione	Pezzatura	Confezionamento primario	Cod.EAN128	Cod.EAN 13	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
B0144	220*160 mm	Prodotto affumicato	9 kg.	Intero in busta trasparente PA/PE	9802019600252	2005050000000	120 giorni	110 giorni
B0142	220*160 mm	Prodotto affumicato	4,5 Kg	Tagliato a metà sottovuoto, busta trasparente PA/PE	9802019600053	2005100000000	90 giorni	80 giorni

#### INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone					Pallettizzazione	
		Lunghezza in mm	Profondità in mm	Altezza in mm	Tara imballaggio primario in g	Peso Cartone in g	N° cartoni per strato	N° strati per bancale
B0144	2	440	265	165	10	490	6	7
B0142	4	440	265	165	10	490	6	7

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

##### INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, destrosio. Stabilizzanti: E451 ed E450. Gellificante E 407. Antiossidante: E301 ascorbato di sodio. Aromi . Conservante: E250. Prodotto affumicato.

##### DENOMINAZIONE PRODOTTO

In base al D.M. del 21 settembre 2005 il prodotto rientra nella denominazione "Prosciutto Cotto";

##### ALLERGENI

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

##### ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dalla Comunità Europea.

##### STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Prodotto realizzato per CATTEL SpA via E.Marjorana 30020 NOVENTA di PIAVE (VE) nello stabilimento situato in via Venezio 15, 35010 Perarolo di Vigonza (PD) con riconoscimento CE IT 938 L.



## PROSCIUTTO COTTO PRAGA

con cotenna

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE

### VIVA MARIA

#### MODALITA' DI ESPRESSIONE LOTTO

Il lotto è rappresentato da un numero progressivo interno composto di sei cifre

#### MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B0144	Conservare il prodotto in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e 4°C
B0142	

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	87 Kcal
	367 kJ
Grassi	2.4
di cui acidi grassi saturi	0.9
Carboidrati	0.8
di cui zuccheri semplici	0.8
Proteine	15
Sale	3.0

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.92 +/- 0.02
pH	6.2 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Stafilococchi 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 ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosa abbastanza uniforme con una leggera copertura di grasso sotto la cotenna.  
**Odore:** Delicato tipico dei prosciutti cotti e leggermente affumicato.  
**Sapore:** Dolce e speziato, con aroma leggermente affumicato  
**Consistenza:** Morbido, compatto senza fratture e vacuoli.