



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. FEBBRAIO 2021

DENOMINAZIONE PRODOTTO

PROSCIUTTO COTTO AFFETTATO

CODICE ARTICOLO

605FC

DESCRIZIONE

prodotto cotto ottenuto da cosce fresche di origine UE. Dopo la cottura e la pastorizzazione, il prodotto viene affettato e confezionato in vaschette

INGREDIENTI

carne suina, sale, destrosio, amido di patate, aromi, esaltatore di sapidità: E621, gelificante: E407A, antiossidante: E301, conservante: E250

ASPETTO ESTERIORE

fette stese disposte in vaschetta di filmato trasparente con l'ausilio di atmosfera protettiva

DIMENSIONI VASCHETTA

259,3mm X 219,5mm X 20mm

CARATTERISTICHE SENSORIALI

il prodotto finito ha consistenza soda: al taglio la fetta si presenta di colore rosa e delicatamente profumata. Il sapore è leggermente aromatico e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g
Salmonella spp.: Assente in 25 g
Clostridium perfringens <10 ufc/g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare da 0°C a +4°C

PESO NETTO

110 g a peso fisso

T.M.C. TOTALE

35 giorni

ALLERGENI

(riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Energia	576 kJ 137 kcal
Grassi	6,2 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
Carboidrati	2,3 g
di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	18 g
Sale	2,0 g

CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; OHSAS 18001; ISO 22000; ISO 22005; ISO 50001; ISO 14001; EMAS; SA 8000