



COD. 01209

PROSCIUTTO COTTO AMORCOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Prodotto realizzato partendo da cosce disossate, selezionate per peso, adiposità e qualità della carne. Dopo il disosso i prosciutti vengono siringati con idonea siringatrice multiaghi, tenderizzati ed infine zangolati. Vengono successivamente confezionati sottovuoto e posizionati in stampi di circa 8,5-9.5 kg. La cottura viene effettuata in forni a vapore, raggiungendo temperature a cuore superiori ai 70°C. Dopo cottura il prodotto viene tolto dal sacco di cottura, confezionamento e quindi pastorizzato.

INGREDIENTI

Ingredienti: carne di suino (83%), acqua, amidi, sale, aromi, Stabilizzanti: E407, E451; destrosio, antiossidante: E301; spezie, Conservante: E250.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	Risultato	Unità di misura
ENERGIA	113	kcal
	475	kJ
GRASSI	3,6	g/100g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	1,3	g/100g
CARBOIDRATI	1,1	g/100g
DI CUI: ZUCCHERI	1,1	g/100g
PROTEINE	19	g/100g
SALE	2,3	g/100g

NITRITI (mg/kg)	Entro i limiti di legge
ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE e succ. aggiornamenti)	Assenti

La tipologia del prodotto (salume ricavato dal muscolo intero) non consente di esprimere standards chimici rigidi, ma solo valori medi di riferimento da ritenersi puramente indicativi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI CAMPIONE
Escherichia coli	MPN/g	< 100
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente
Salmonella	In 25 g	Assente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO	Omogeneo, liscio con continuità tra cotenna, grasso e magro
ASPETTO INTERNO	Compatto senza fessurazioni
CONSISTENZA	Elastico
ODORE	Tipico leggermente aromatico
SAPORE	Delicato leggermente speziato
COLORE	Magro di colore rosa chiaro, grasso di colore bianco

CARATTERISTICHE FISICHE

DIMENSIONI	26 x 22 x 18 cm ca.
PESO	8,0 kg ca.

CONFEZIONAMENTO

MATERIALI	Sacco Triplex
TECNICA DI CONDIZIONAMENTO	Sottovuoto, con trattamento termico di pastorizzazione superficiale
CONTENUTO CARTONE	2 pezzi
DIMENSIONI CARTONE	290 x 520 x 170 mm
CARTONI PER PALLET	35
CODICE (AI01) utilizzato nella struttura EAN 128	98001847012090
CODICE EAN associato al prodotto	2101209

SHELF LIFE	120 giorni
-------------------	------------

TRASPORTO E STOCCAGGIO	Refrigerato da 0°C a + 4°C
-------------------------------	----------------------------

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La Segata S.p.A. è in possesso dei seguenti numeri di riconoscimento comunitario: CE IT 529 L

DATA ULTIMA REVISIONE	28 febbraio 2018
------------------------------	------------------

L'Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.