

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
"Prosciutto cotto Ghiotto"

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Prosciutto cotto
CODICE PRODOTTO	FORMATO
019518	Botticella - Stagnola gialla
019518A	Addobbo - Stagnola blu
EAN PRODOTTO (peso variabile)	2 31500
PROCESSO PRODUTTIVO	Le cosce, disossate e refilate, vengono siringate con la salamoia contenente ingredienti e additivi e successivamente massaggiate in zangola. Terminata la zangolatura, i prodotti vengono posti in specifici stampi per la successiva cottura in forni a vapore saturo. Conclusa questa fase, i prodotti vengono portati in cella di raffreddamento per essere, una volta rimossi dagli stampi, confezionati in sottovuoto e pastorizzati.
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Peso medio 8 kg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Primario: Sacco poliaccoppiato alluminio con etichetta con codifica del lotto e del TMC
	Secondario: Scatola panino - dim. 485x285x180
PALLETIZZAZIONE	Unità di vendita: cartone da 2 pezzi - Peso lordo cartone: kg. 18 circa
	Unità logistica: 36 colli - 6 colli per strato x 6 strati .Dimensioni pallet 120x80x20h

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO
180 gg. a +2/4 °C	Max +4°C
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Carne di suino con eliminazione di geretto e tessuti nervosi
ORIGINE MATERIA PRIMA	EU

INGREDIENTI	Carne di suino 80% - Acqua - Sale - Destrosio - Amido - Aromi - Gelificanti: E407 - Antiossidanti: E316 - Conservanti: E250.
-------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 10.000
	Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 10
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	< 100
	Salmonella spp. / 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes / 25 g	Assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori di riferimento su 100g)	Energia (kcal / kJ)	102 / 428
	Grassi (g)	2,2
	di cui saturi (g)	0,8
	Carboidrati (g)	5,1
	di cui zuccheri (g)	1
	Proteine (g)	15,5
	Sale (g)	1,98

ALLERGENI	Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari
OGM	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

SITO PRODUTTIVO	
IDENTIFICAZIONE SANITARIA	
CONTATTI	

REDATTO DA:		AUTORIZZATO DA:
Assicurazione Qualità		Direzione