



Prosciutto Cotto Alpe d'Oro
Risposta di gusta per tutti i gusti





Prosciutto Cotto

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Prosciutto Cotto
Descrizione	Coscia intera di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta a vapore. Confezionata sottovuoto in sacco di alluminio
Stabilimento di confezionamento	BOLLO IT 341 LP CE
Ingredienti	Carne di suino (78%), acqua, fecola di patate, aromi, sale, gelificante: E407, destrosio, antiossidante: E301, conservante: E250
Allergeni presenti nel prodotto	No
Rischio contaminazione crociata	No
Altro	Non contiene OGM
Peso prodotto confezionato	8 kg circa
N. pezzi per cartone	2
Dimensione cartone (esterne in mm)	290 x 510 x 255 h
N. cartoni per piano	6
N. dei piani	6
Dimensioni finali pallet (mm)	mm 800 x 1200 x <1610 h = max (36 cartoni = 72 prosc.)
Codice EAN	98059265381121
Temperatura di conservazione	max + 4°C
Termine minimo di conservazione	180 giorni dalla data di confezionamento (Shelf Life residua alla consegna: 120 giorni)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conformi ai requisiti richiesti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005.	
Carica Batterica Mesof. totale: <10.000 ufc/g	
Anaerobi solfito riduttori: <10 ufc/g	
Enterococchi: < 50 ufc/g	
Escherichia coli: <10 ufc/g	
Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g	
Salmonella spp: assente in 25g	
Listeria monocytogenes: assente in 25g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Aspetto	Liscio ed uniforme
Aroma	Delicato
Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta e delicatamente aromatizzata
Consistenza	Omogenea e compatta

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E NUTRIZIONALI	
PARAMETRI	VALORI RILEVATI per 100 g di prodotto
pH	6,20
Aw	0,96
Ceneri	3,00
Umidità	74,00
Cloruro di sodio	2,10
Grassi totali (g/100 g)	4,00
di cui saturi (g/100 g)	1,50
Carboidrati (g/100 g)	3
di cui zuccheri (g/100 g)	1
Proteine (g/100 g)	16,00
Valore energetico (kJ)	468,16
Valore energetico (Kcal)	112,00