



Prosciutto Cotto Melograno
Personalità esclusiva di alta qualità e gran sapore





SCHEDA TECNICA

20160
Rev 02

Prosciutto Cotto Alta Qualità

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Prosciutto cotto alta qualità
Descrizione	Carne di suino UE 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, sale, aromi, saccarosio, antiossidante: E301, conservante: E250
Allergeni presenti nel prodotto	No
Rischio di contaminazione crociata	No
Altro	Non contiene OGM, Senza Glutine, Senza Proteine del latte, Senza Lattosio
Peso prodotto confezionato	8 kg circa
N. pezzi per cartone	2
Dimensione cartone (esterne in mm)	290 x 510 x 230 h
N. cartoni per piano	6
N. dei piani	4
Dimensioni finali pallet (mm)	mm 800 x 1200 x <1200 h (24 cartoni = 48 prosc.)
Codice EAN	2546790
Temperatura di conservazione	Tra + 2°C e + 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 ORGANOLETTICHE	
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	5,90
Aw	0,95
Ceneri	3,00
Umidità	70,00
Cloruro di sodio	2,00
Grassi totali (g/100 g)	6,00
di cui saturi (g/100 g)	2,00
Carboidrati (g/100 g)	1,00
di cui zuccheri (g/100 g)	1,00
Proteine (g/100 g)	20,00
Valore energetico (kJ)	576,84
Valore energetico (Kcal)	138,00