

Scheda tecnica

Prosciutto cotto scelto "Virtus"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine



Foto



Descrizione

La coscia intera viene salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso sottocotenna

Sapore: Dolce e asciutto

Odore: Aroma piacevole e tipico del prosciutto cotto

Ingredienti

Coscia di suino 85%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, destrosio. Gelificante: E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

Conservazione

Da +1° a +4°C

Formato

Pagnotta



Pagnotta 1/2



TMC

150 gg (dalla data di confezionamento)

120 gg (dalla data di confezionamento)

Dimensioni (H x L x P)

180 x 265 x 245 mm circa

180 x 265 x 123 mm circa

Peso

8,7 Kg (±5%)

4,4 Kg (±5%)

Imballo primario

Alluminio alimentare sottovuoto

Alluminio alimentare sottovuoto

Imballo secondario

Cartone

Cartone

Pezzi per cartone

2

4

Dimensione esterne cartone (H x L x P)

190 x 280 x 500 mm

197 x 255 x 585 mm

Codice prodotto

11844

11845

Cod. Ean 13

2258643

2258644

Cod. Ean 128

9805151170104

9805151170105

Tipo pallet

Epal

Epal

N° cartoni per strato

6

6

N° strati per pallet

6

6

Altezza massima pallet

1290 mm

1482 mm

Scheda tecnica

Prosciutto cotto scelto "Virtus"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine



Parametri microbiologici (alla produzione)	Carica Batterica Mesofila Totale	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Stafilococco aureo	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Parametri chimici (valori medi)	Umidità %	70,0 ± 2
	Ceneri %	3,4 ± 0,5
	Additivi	Entro i limiti di legge
Parametri nutrizionali (valori medi per 100g)	Energia	556 KJ / 132 Kcal
	Grassi	5,2 g
	(di cui acidi grassi saturi)	2,1 g
	Carboidrati	5,7 g
	(di cui zuccheri)	0,3 g
	Proteine	15,8 g
Sale	2,3 g	

Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011
Radiazioni ionizzanti	IL prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballi	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti
Nota	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni

