

**COD. 0132****PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' FAUSTO ¼****DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE**

Prodotto esclusivamente con cosce nazionali. Realizzato partendo da cosce fresche selezionate per peso, adiposità e qualità della carne, provenienti da macelli e/o laboratori di sezionamento, soggetti ad autocontrollo ai sensi delle Direttive Comunitarie 852/2004. Dopo il disosso le cosce vengono siringate con idonea siringatrice multiaghi, tenderizzate ed infine zangolate. Il prodotto viene quindi confezionato sottovuoto, posizionato in stampi. La cottura viene effettuata in forni a vapore, raggiungendo temperature superiori a 70°C per aumentare garanzie igienico - sanitarie. Dopo cottura il prodotto viene scartato e liberato dal brodo di cottura. Si procede quindi al confezionamento e al processo di pastorizzazione superficiale sempre all'interno di forni a vapore.

INGREDIENTI

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidanti: E301, conservanti: E250.
Origine carne: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICHE

VALORI MEDI	Risultato	Unità di misura
ENERGIA	95	kcal
	402	kJ
GRASSI	2,4	g/100g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	0,9	g/100g
CARBOIDRATI	0,8	g/100g
DI CUI: ZUCCHERI	0,8	g/100g
PROTEINE	18	g/100g
SALE	2	g/100g

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

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma solo valori medi di riferimento da ritenersi puramente indicativi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI CAMPIONE
Carica microbica totale (C.M.T.)	UFC/g	$< 5 \times 10^3$
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente
Salmonella	In 25 g	Assente

Dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.



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
COLORE	Magro di colore rosa chiaro, grasso di colore bianco

CARATTERISTICHE FISICHE

PESO	4,5 + kg ca.
------	--------------

CONFEZIONAMENTO

MATERIALI	Sacco termoretraibile PA/PE
TECNICA DI CONDIZIONAMENTO	Sottovuoto, con trattamento termico di pastorizzazione superficiale
CONTENUTO CARTONE	2 pezzi
CODICE (AI01) utilizzato nella struttura EAN 128	9800184700132
CODICE EAN associato al prodotto	100132

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	11/4/2022
------------------------------	-----------

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.