

	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>PROSCIUTTO COTTO GRAN GOURMET</p>	<p>02/01/2015</p>
---	--	-------------------

SEZIONE NOTIZIE GENERALI
--------------------------

Nome Prodotto:	Prosciutto Cotto Gran Gourmet
Codice Prodotto:	201002
Categoria:	prodotti cotti, pastorizzati, interi
Materia Prima:	coscia di suino
Stagionatura:	NA

Pezzatura:	8 kg cad - ct x 2 pezzi
------------	-------------------------

Confezionamento:	sottovuoto
Budello:	NA

IMBALLAGGIO
-------------

Codice GTIN :	8002974014467			
Codice E.A.N.13 u.d.c.:				
Codice E.A.N.13 p.v.:	2201002			
N° Pezzi Per Cartone:	2			
Dimensioni Cartone "metri" (H x L x L):	0,215	0,35	0,465	
N° Cartoni per Piano:	5			
N° Piani per Pallet:	6			
Temperatura di Conservazione:	1 °C / 4 °C			
Termine Minimo di Conservazione:	120 giorni			

PER PRODOTTI COTTI
--------------------

Temperatura di Cottura a Cuore:	70 °C
---------------------------------	-------

Pastorizzazione:	SI	Tempo:	10 minuti	T °C	110
------------------	----	--------	-----------	------	-----

<p>Ingredienti:</p> <p>carne di suino (74%), acqua, sale, destrosio, amido di patata, esaltatore di sapidità (E621), spezie, aromi naturali, aromi, stabilizzanti (E407-E415), antiossidanti (E301-E331 iii), conservante (E250)</p>
--

Emette: LRC

Approva: SAQ

## PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	Valori medi per 100 g di prodotto		
Umidità %	73		
Lipidi %	8		
Acidi Grassi Saturi %	3,2		
Proteine %	15		
Carboidrati %	0,5		
Zuccheri %	0,5		
Sale %	2,1		
Valore Energetico	Kcal:	134	Kjoule 559,5

Aw	0,974
pH	6,2

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica Mesofila Totale ufc/g	< 5*10 <sup>3</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

## SOSTANZE ALLERGIZZANTI (Allegato III Bis Dir. CEE 2003/89)

Cereali conteneti glutine (es. Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO
Uova e prodotti derivati	NO
Pesce e prodotti derivati	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti derivati	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio e cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholietia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia termofolia</i> ) e prodotti derivati.	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti derivati	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO
Anidride solforosa e solfiti in cioncentrazioni > a 10 mg / kg o 10 mg / litro espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupini e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO
Presenza OGM	NO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Esterno	grasso e cotenna compatti, con assenza di tagli
Colore	rosato omogeneo
Odore	gradevole all'olfatto
Sapore	delicato con un leggero retrogusto di rosmarino
Consistenza	morbida, non stopposa