



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PROSCIUTTO COTTO GRAN GOURMET

02/01/2015

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
------------------	----	--------	-----------	-----	-----

Ingredienti:

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)

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	$< 5 \cdot 10^3$
E. Coli ufc/g	$< 10^2$
Coliformi Fecali ufc/g	$< 10^2$
Stafilococcus aureus ufc/g	$< 10^2$
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

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

Cereali contenenti 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 L.</i>), 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>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia tetraphylla</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 concentrazioni > a 10 mg / kg o 10 mg / litro espressi come SO ₂	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