



# **SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

## **Prosciutto Disossato Mec**

### **Addobbo**

Piano autocontrollo  
Micheletti s.r.l  
Rev. 2013

NOME PRODOTTO: Prosciutto disossato.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Coscia di suino di provenienza comunitaria salata con o senza pepe.

INGREDIENTI: suino (UE), sale (Italia), aromi naturali(Extra Ue), conservanti E250 e E252(Italia).

Colore: MAGRO rosso, grasso bianco, cotenna giallo paglierino;

Consistenza: sodo;

Odore: gradevole;

CARATTERISTICHE chimico-microbiologiche:

E.coli 500 UFC/g – 5000 UFC/g

Nitrati < 125 mg/Kg

Salmonella spp Assente su 25g

Nitriti < 100 mg/Kg

Listeria monocytogens Assente su 25g

Stafilococchi coag.+ < 1000 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI ( per 100 g di prodotto):

Kcal/KJ 247/1031

Proteine 19,0

Grassi 18,0

Carboidrati <1

NaCl 3%

OGM E ALLERGENI: visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e le Direttive 89/2003 e 68/2007, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche.

GLUTINE: Il prodotto non contiene glutine

LAVORAZIONE: Salatura, toelettatura, sugnatura, stagionatura, disossatura.

STAGIONATURA: 10 mesi.

PEZZATURA: da 5 a 7 Kg.

ETICHETTATURA: l'etichetta apposta sul prodotto prima di essere messi in vendita specifica:

- Denominazione del prodotto
- Ingredienti
- Lotto di appartenenza
- Termine consigliato per il consumo
- Produttore e sede stabilimento

CONFEZIONAMENTO: Cartoni di varie dimensioni. Buste sotto vuoto in poliammide/polietilene EK-flexNB030-120-STA.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Prosciutto Disossato Mec**  
**Addobbo**

Piano autocontrollo  
Micheletti s.r.l.  
Rev. 2013

CONSERVABILITA': Conservare in luogo fresco e asciutto.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 4 mesi.

USO PREVISTO: Vendita a grossisti e dettaglianti regionali.

TRACCIABILITA': assegnazione alfanumerica di lotto leggibile su apposita etichetta applicata sul prodotto.

LUOGO DI PRODUZIONE: Micheletti s.r.l.

Via di Liso 49/51

55012 Lammari (LU)

Riconoscimento Comunitario: CE IT – 1390/L