



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

"Prosciutto cotto BLU" a metà s.v.ORO4FOOD



DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Prosciutto cotto a metà. Prodotto con acqua aggiunta.

CODICE PRODOTTO

META'

012021A

CODICE EAN

58621

PROCESSO PRODUTTIVO

Le cosce, disossate e refilete, vengono siringate con la salamoia contenente ingredienti e additivi e successivamente sottoposte a massaggio in zangola. Terminata la zangolatura, i prodotti vengono posti in specifici stampi per la successiva cottura in forni a vapore saturo. Conclusa questa fase, i prodotti vengono portati in cella di raffreddamento per ottenere un rapido abbattimento della temperatura. Successivamente i prosciutti vengono rimossi dagli stampi, confezionati in sottovuoto e pastorizzati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FORMATO

Metà

Peso medio (variabile) 4 kg circa

IMBALLAGGIO

Primario: sacco poliaccoppiato alluminio, con etichetta cliente con codifica del lotto e del TMC

Secondario: Scatola americana - dim. 485x285x180

PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita

cartone da 4 pezzi

Unità logistica

30 colli - 5 colli per strato x 6 strati - Dimensioni pallet 120x80x20h

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

150 gg. a +2/4 °C

TEMPERATURA DI TRASPORTO

Max +4°C

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA

Coscia di suino in taglio per cotto con eliminazione di geretto e tessuti nervosi

INGREDIENTI

Carne di suino (72%), acqua, amido, aromi, sale, destrosio, gelificante: E407, antiossidante: E316, conservante: E250.

ORIGINE MATERIA PRIMA

(D.M. 6 agosto 2020 G.U. del 16.09.2020)

UE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

Carica batterica mesofila totale (ufc/g)

< 20.000

Enterobacteriaceae (ufc/g)

< 10

E. coli (ufc/g)

< 10

Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)

< 100

Salmonella spp. / 25 g

Assente

Listeria monocytogenes / 25 g

Assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
(Valori di riferimento su 100g)

Energia (kcal / kJ)

102 / 428

Grassi (g)

2,2

di cui saturi (g)

0,8

Carboidrati (g)

5,1

di cui zuccheri (g)

1

Proteine (g)

15,5

Sale (g)

1,98

ALLERGENI

Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari

OGM

La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

SITO PRODUTTIVO

Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)

IDENTIFICAZIONE SANITARIA

Bollo CE IT 679 L

CONTATTI

Tel. +39 0362 560584 Fax +39 0362 557309 www.mottabarlassina.it mottasrl@mottabarlassina.it

REDATTO DA:

Assicurazione Qualità

AUTORIZZATO DA:

Direzione