SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
"Prosciutto cotto" intero s/v ORO4FOOD

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Prosciutto cotto intero. Prodotto con acqua aggiunta
CODICE PRODOTTO	019511
CODICE A BARRE	19511
PROCESSO PRODUTTIVO	Le cosce, disossate e refilate, 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	Intero
	Peso medio	8 kg circa
IMBALLAGGIO	**Primario:** sacco poliaccoppiato alluminio, con etichetta con codifica del lotto e del TMC	
	Secondario: Scatola americana - dim. 485x285x180	
PALLETTIZZAZIONE	Unità di vendita	cartone da 2 pezzi
	Unità logistica	30 colli - 5 colli per strato x 6 strati - Dimensioni pallet 120x80x20h

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	**TEMPERATURA DI TRASPORTO**
150 gg. a +2/4 °C	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 CARNE	UE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 10.000
	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:		**AUTORIZZATO DA:**
Assicurazione Qualità		Direzione