



Descrizione generale del prodotto

Denominazione	Prosciutto cotto "BONGUSTO A META" , senza derivati del latte, senza glutine e senza polifosfati aggiunti		
Codice prodotto	4163		
Ingredienti	Coscia di suino intera, acqua, amidi, sale, destrosio, saccarosio, gelificante (E407), aromi, antiossidante (E301), conservante (E250).		
Shelf life	90 gg dalla data di confezionamento		
Modalità di conservazione	Temp. 0°C / +4°C		

Confezionamento e Logistica

Formato	Botte	Imballo	Cartoni
Pezzatura	Kg 4/5 circa	Pezzi per cartone	4 pezzi
Confezione	Sacco alluminio pastorizzabile	Cartoni per pallet	30 cartoni
Codice Ean	2416300	N. colli per strato	6 cartoni
Dimensione Cartone (h x l x p)	21 x 28 x 49 cm		

Parametri microbiologici

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	N.R./25 g	Listeria monocytogenes	N.R./25 g

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	100 Kcal (422 Kj) / 100g	
Grassi	3,24 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi 1,35 g / 100g
Carboidrati	1,86 g / 100g	di cui Zuccheri 1,45 g / 100g
Proteine	15,9 g / 100g	
Sale	2,24 g / 100g	

Parametri organolettici

Colore	Rosa tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa	
Aroma	Delicato	
Sapore	Dolce	

Additivi aggiunti

E-250 Nitrito di sodio	E-301 Ascorbato di sodio	E-407 Carragenina
------------------------	--------------------------	-------------------

Allergeni

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011.

Garanzie fornite

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di polifosfati aggiunti
Assenza di glutammato aggiunto	Assenza di derivati del latte	

Caratteristiche

Prodotto con cosce suine preselezionate nel peso e nella quantità sempre costante. Nella fase di disosso viene tolto il grasso nella giusta quantità e il geretto. Viene insaporito con una ricetta delicata. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato a 104°C per garantirne la salubrità igienico-sanitaria e la conservazione.

Stabilimento di produzione

Via Monte Grappa 33/35 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE

Rev. 2 del 01.07.2019

Controllo qualità

Andriughetto Pietro