



## Descrizione generale del prodotto

Denominazione	Prosciutto arrosto ALTA QUALITA' "DIAMANTE NERO"
Codice prodotto	4706
Ingredienti	Coscia di suino intera (Origine: <b>UE</b> ), sale, saccarosio, destrosio, aroma di affumicatura, aromi, antiossidante (E301), conservante (E250).
Shelf life	120 gg dalla data di confezionamento
Conservazione	Temp. 0°C / +4°C



## Confezionamento e logistica

Formato	Naturale	Imballo	Cartoni
Pezzzatura	Kg 8 circa	Pezzi per cartone	1 pezzo
Confezione	Sacco alluminio pastorizzabile	Cartoni per pallet	48 cartoni
Codice Ean	2470600	N. colli per strato	8 cartoni
		Misure Cartone (h x l x p)	21 x 29 x 36 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	157 Kcal (657 Kj) / 100g	
Grassi	8.1 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi 3,2 g / 100g
Carboidrati	0 g / 100g	di cui Zuccheri 0 g / 100g
Proteine	21 g / 100g	
Sale	1,8 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
------------------------	--------------------------

## Allergeni & garanzie fornite

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

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

Prosciutto realizzato con cosce di suino fresche, disossate sfilate, con ossicino nella parte finale. Le cosce sono massaggiate con un delicato decotto di spezie, poi viene legato a mano e cotto ad alte temperature. E' lavorato con sapienza artigianale perché si conservino le peculiari caratteristiche e il sapore naturale della carne. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato 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. 9 del 21.07.2022

**Controllo qualità**

*Andriaghetto Pietro*

**PIANETA ALIMENTARE S.r.l.** Cap. Sociale Euro 1.300.000,00 i.v.



Sede legale, Amministrativa e Commerciale: Z.I. Centro Direzionale ASI - 97100 RAGUSA (RG) - Tel. 0932 667277 - info@pianetalimentare.it

Stabilimento di produzione: Via Monte Grappa, 33/35 - 31020 VIDOR (TV) - Tel. 0423 987151 - amministrazione@pianetalimentare.it