

Nome prodotto	Prosciutto s/o Mattonella		
Denominazione	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO		
Pezzatura	KG 4,5/5 CIRCA		
Codice EAN	2225198		
Confezione	SOTTOVUOTO IN SACCO CRYOVAC		
Imballaggio	CARTONI DA 5 PEZZI (24 KG CIRCA)		
Pallets	N.4 CARTONI PER STRATO; 6 STRATI MAX		
Modalità di conservazione	TEMPERATURA MAX.= +4°C	T.M.C.	150 gg
Modalità di utilizzo			
Ingredienti	CARNE DI SUINO, SALE.		
Descrizione del prodotto	PRODOTTO CON COSCE SUINE SELEZIONATE DI ORIGINE EUROPEA STAGIONATO IN ZONA TIPICA.		
Origine carne suina:	UE		
ALLERGENI			
CONTENUTO ALLERGENI Reg.UE 1169/2011 All. II:		Assenti	
NON CONTIENE O.G.M.			
Etichetta ambientale: (codifica da Decisione 97/129/CE ed indicazione della raccolta)			
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE			
<p>Ricevimento delle carni fresche, controllo qualità e classificazione ponderale → I[^] salatura e permanenza in cella di sale → II[^] salatura ed eliminazione del sale → Preriposo e riposo → Lavaggio e asciugamento → Prestagionatura → Sugnatatura → Stagionatura → Disosso e rimozione della cotenna → formatura → Confezionamento → Incartonamento → Pallettizzazione → Spedizione.</p> <p>Il trasporto viene effettuato a temperatura controllata.</p>			
CONTROLLI	Come previsto da Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
ENERGIA	984 kJ	DETERMINAZIONE		Valore limite
	235 kcal	Escherichia coli	UFC/g	< 10 ²
Grassi	13 g	Enterobatteri Totali	UFC/g	< 10 ²
di cui acidi grassi saturi	5,2 g	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10 ²
Carboidrati	0,6 g	Clostridi Solfito riduttori	UFC/g	< 10
di cui zuccheri	0 g	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente
Proteine	29 g	Salmonella spp	UFC/25g	Assente
Sale	5,8 g			

Rev.3 del 04/06/2021