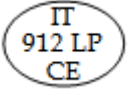


Foto	
Descrizione	La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
Caratteristiche organolettiche	Colore: Rosso intenso della carne e bianco del grasso sottocotenna Sapore: Dolce e delicato Odore: Intenso e tipico del prosciutto cotto
Ingredienti	Coscia di suino 95%, sale, saccarosio, destrosio, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Conservazione	Da +1° a +4°C
TMC	150 giorni (dalla data di confezionamento)

Formato		
Dimensioni (H x L x P)	155 x 260 x 270 mm circa	155 x 260 x 135 mm circa
Peso	9,3 Kg (±5%)	4,7 Kg (±5%)
Imballo primario	Alluminio alimentare sottovuoto	Alluminio alimentare sottovuoto
Imballo secondario	Cartone	Cartone
Pezzi per cartone	2	4
Dimensione esterne cartone (H x P x L)	190 x 300 x 510 mm	190 x 300 x 510 mm
Codice prodotto	11046	11556
Cod. Ean 13	2258316	2258366
Cod. Ean 128	803292772786	803292772836
Tipo pallet	Epal	Epal
N° cartoni per strato	6	6
N° strati per pallet	6	6
Altezza massima pallet	1290	1290

Parametri microbiologici (alla produzione)	Carica Batterica Mesofila Totale	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Stafilococco aureo	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Parametri chimici (valori medi)	Umidità %	65,9 ± 2
	Ceneri %	2,3 ± 1
	Additivi	Entro i limiti di legge
Valore nutrizionali medi per 100 g	Energia	749 KJ / 179 Kcal
	Grassi	10,4 g
	(di cui acidi grassi saturi)	4,0 g
	Carboidrati	0,6 g
	(di cui zuccheri)	0,4 g
	Proteine	20,8 g
	Sale	1,2 g

Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato I del D.lgs 114/06
Stabilimento di produzione	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy
Nota	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni