

Prodotto	Immagine
<p>Denominazione: PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISSOSSATO "A MATTONELLA A METÀ"</p> <p>Descrizione: Prosciutto Crudo Stagionato, ottenuto da Cosce Suine Fresche provenienti da selezionati Macelli Comunitari, disossato, completamente privato della cotenna, sgrassato, svenato, pulito a coltello, pressato a "Mattonella" e tagliato a metà (parallelepipedo rettangolo di dimensione fetta: 80 x 180 mm - lunghezza variabile). Questo prodotto è indicato per impianti di affettamento automatizzati e dovrebbe essere affettato preferibilmente a temperatura negativa (temperatura ottimale al cuore del prodotto: -10°C).</p> <p>Origine: UE</p> <p>Codice: MEC11M</p> <p>Ingredienti: coscia suina, sale. [senza conservanti aggiunti]</p> <p>Peso: circa 2,5 kg</p> <p>Stagionatura: min. 10 mesi</p> <p>Imballaggio: Confezionato sottovuoto in film PA/PE e riposto in cartoni</p> <p>Pezzi/cartone: 4 Mattonelle (pari a 2 Prosciutti) - Dimensioni cartone: 393 * 193 * 181 mm</p> <p>Pallet: Max. 96 cartoni/pallet (12 cartoni x strato x max. 8 strati – dimensioni pallet: 800 x 1200 x 144 mm)</p> <p>Modalità di conservazione: Conservare a temperatura di refrigerazione</p> <p>Temperatura di conservazione: max. +6°C</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro (vita totale): 180 giorni dalla data di confezionamento.</p> <p>Vita minima residua alla consegna: pari ai 4/5 della vita totale.</p> <p>Dichiarazioni: Il prodotto non contiene <u>allergeni</u> (né di natura endogena, né esogena) e/o ingredienti o materie prime derivate da <u>O.G.M.</u> Non è stato fatto ricorso a <u>radiazione ionizzante</u>, né sono state utilizzate materie prime irradiate.</p>	

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE

Parametri	Range di valori		Unità di Misura
	Tal quale ❶	Bicipite Femorale	
a _w	≤ 0,92	-	
UMIDITA'	50 ÷ 62	< 64	g/100g
GRASSI	7 ÷ 16	-	g/100g
PROTEINE	25 ÷ 33	> 24	g/100g
INDICE DI PROTEOLISI	-	22 ÷ 30	g/100g
PRODOTTO SALE x UMIDITA'	-	< 500	g/100g
CENERI	6,5 ÷ 8,5	-	g/100g
SALE (sodio cloruro)	5 ÷ 7	-	g/100g
CARBOIDRATI	< 1	-	g/100g
NITRITI AGGIUNTI	Assenti	-	A/P per g/100g
NITRATI AGGIUNTI	Assenti	-	A/P per g/100g

❶ FETTA DELLO SPESSORE DI CIRCA 1cm PRELEVATA NELLA SEZIONE MEDIANA DEL PRODOTTO

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Range di valori	Unità di Misura
Carica Batterica Totale (CBT)	< 2 x 10 ⁶	u.f.c./g
Escherichia coli	< 100	u.f.c./g
Enterobatteriacee	< 100	u.f.c./g
Stafilococcus aureus	< 100	u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori	< 100	u.f.c./g
Listeria monocytogenes	< 100	u.f.c./g
Salmonella spp.	Assente	A/P in 25g

VALORI NUTRIZIONALI (prodotto sgrassato)

Parametri	Valori medi	Unità di Misura
Valore Energetico	204,18	kcal/100g
	854,89	kJ/100g
Proteine	27,77	g/100g
Carboidrati (di cui)	0,10	g/100g
• zuccheri	< LQ ❷	g/100g
Grassi (di cui)	10,30	g/100g
• Acidi grassi saturi	3,048	g/100g
• Acidi grassi monoinsaturi	4,243	g/100g
• Acidi grassi poliinsaturi	2,090	g/100g
Fibra alimentare	< LQ ❷	g/100g
Sale	5,78	g/100g

❷ LIMITE DI QUANTIFICAZIONE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	ODORE	SAPORE	CONSISTENZA
Caratteristico, fra il rosa e il rosso inframmezzato dal bianco delle parti grasse	Stagionato, fragrante	Stagionato	Compatta, morbida, non secca