

	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 09/01/2023		

Denominazione	CULATTA s/v lavata
----------------------	---------------------------

1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO :

Culatta di prosciutto, ottenuto dalla lavorazione di cosce suine fresche di provenienze europea, salate ed opportunamente stagionate con metodo tradizionale, con un periodo di stagionatura minimo di 9 mesi, secondo i migliori criteri qualitativi rispettando le normative igienico sanitarie imposte dalla Comunità Europea.

Ingredienti : coscia di suino, sale

REQUISITI PARTICOLARI DI LAVORAZIONE

Pulitura : lavata

2) REQUISITI ORGANOLETTICI:

Sapore : dolce, gradevole, con aroma fragrante e caratteristico del prosciutto magro

Odore : delicato aromatico tipico del prodotto ben stagionato, senza difetti provenienti da rancidità, pasture, difetti di vena e di gambetto.

Aspetto / colore: al taglio il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse, senza infiltrazioni, senza incrostazioni superficiali. Il gambetto non deve avere colorazioni brunastre. Il grasso deve avere un colore giallo chiaro.

3) REQUISITI CHIMICO – FISICI

Peso singolo pezzo Kg. 4,5

Spessore grasso cm. 1,5 / 2 max

4) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto, inserito all'interno di una rete, disposto in cartoni su pallet.

Pezzi per contenitore : 3 pezzi

Peso medio contenitore : variabile

Pallettizzazione:

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 10

	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 09/01/2023		

Denominazione	CULATTA s/v lavata
----------------------	---------------------------

5) REQUISITI MICROBIOLOGICI

Salmonelle	(U.F.C. / 25g)	Assenti
Listeria monocytogenes	(U.F.C. / g)	< 100

6) TOLLERANZE RELATIVE AD ALCUNE DIFETTOSITA'

Presenza di piccoli ematomi / rottura capillari	Max 10 %
Disuniformità di taglio	Assenti
Presenza di cristalli di tirosina	Assenti
Fessurazioni anomale	Assenti
Difetti d'ago	Assenti
Disuniformità di colore	Assenti
Difetti di toelettatura	Max 10 %

7) ANALISI CHIMICHE (valori medi)

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Aw		≤ 0,92

Dichiarazione nutrizionale

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	235
	Kj/100g	985
Grassi	g / 100g	13,7
di cui acidi grassi saturi	g / 100g	5,0
Carboidrati	g / 100g	0,5
di cui zuccheri	g / 100g	0,0
Proteine	g / 100g	27,8
Sale (come NaCl)	g / 100g	6,0

	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 09/01/2023		

Denominazione	CULATTA s/v lavata
----------------------	---------------------------

8) OGM ed Allergeni

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime gli ingredienti utilizzati sono esenti da sostanze che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettate come geneticamente modificate o provenienti da OGM e da sostanze definite allergeniche o da esse derivate (con riferimento all'allegato II del reg. UE 1169/2011).

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche.

9) TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta presente sul prodotto.

Tmc: 180 giorni.

10) Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto: vedi etichetta presente sul prodotto.

Temperatura $\leq 10^{\circ}\text{C}$

11) Materiali ausiliari a diretto contatto

Tutti i materiali di confezionamento che vengono a diretto contatto con il prodotto sono utili al contatto con gli alimenti.