



Codice:

861

Descrizione:

PROSCIUTTO COTTO "RE GIULIO" S/L-C-G AQ

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

PESO NETTO

DURABILITÀ PRODOTTO

CONSERVAZIONE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

CONTENUTO PER CARTONE

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ RE GIULIO

Prodotto senza aggiunta di derivati del latte, amidi, soia, polifosfati, glutammato. Prodotto senza glutine.

Coscia di suino di provenienza intracomunitaria

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio E301, conservante: nitrito di sodio E250

Assenti.

Peso medio: 8kg circa

120 giorni dal confezionamento

Da 0°C a +4°C

Colore: roseo vivo, grasso di colore non giallo

Odore: gradevole, leggermente aromatizzato

Sapore: delicato, dolce, poco salato

Consistenza: soda, liscio ed uniforme, assenza di gelatina

Aspetto: prosciutto cotto intero, forma a "botticello"

Sacco alluminato color oro

CMT: $\leq 10^3$ ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: $<10^2$ ufc/g

Salmonella: assente /25g

L. monocytogenes: assente /25g

pH: 6 +/- 0.3

Aw: ≥ 0.95

Valori medi per 100 gr di prodotto

Energia: 727 kJ / 174 kcal

Grassi: 11 g di cui acidi grassi saturi 4,2 g

Carboidrati: 0,8 g

di cui zuccheri: 0,8 g

Proteine: 18 g

Sale: 1,8 g

n.1 pezzo

CARTONI PER PALLET	n.50 cartoni
BOLLO CEE	IT 1316 L CE
OGM	Assenti
DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO	Ricevimento materia prime-Mondature-Climatizzazione in cella - Disosso- Stoccaggio in cella- Preparazione salina- Stoccaggio salina - Siringatura/aggiunta salina- massaggio/ zangolatura-stampaggio/disaerazione e pressatura a freddo- cottura- pressatura a caldo - disistampaggio e toelettatura- imbustamento e rilevazione presenza metalli- pastorizzazione di superficie- raffreddamento prodotto confezionato- cartonamento- stoccaggio- spedizione/vendita.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto in Lombardia nel salumificio Fratelli Riva SPA
MARCHIO	Re Giulio
ALTRE CARATTERISTICHE	La coscia viene rifulata , in parte sgrassata,disossata e viene asportato il geretto. Rimane comunque presente il grasso di copertura e marezza- tura tipica del prodotto.
RIF.DOC.FOR.	Rev 25/01/2019 integ.03/05/2019