



Codice:

909

Descrizione:

PROSCIUTTO CRUDO FIORETTO S/O PRESS.6,7K

DENOMINAZIONE DI VENDITA
DEFINIZIONE MERCEOLOGICA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO SENZA OSSO - ESTERO
Salume stagionato senza osso
Materia prima (coscia suina fresca) di provenienza estera.
Paese di allevamento e macellazione : Germania

INGREDIENTI

Carne di maiale (costituita dalla coscia fino al tarso);
Materia prima non carnea: Sale alimentare di tipo marino.;
Coadiuvante tecnologico: sugna (grasso suino perirenale);
Spezie e aromi: pepe nella sugna;
Additivi: nessuno.

TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Materiale di confezionamento/Imballaggio/Vari:cartone, corda
Aw: </=0,89
pH 5,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp assente in 25g
Listeria monocytogenes a 37°C assente/25g
Minimo 8 mesi massimo 12.

STAGIONATURA
MODALITÀ DI UTILIZZO

Affettato, previa rimozione cotenna, sugna
Nessuna limitazione d'uso, il prodotto è adatto ad ogni categoria di consumatori, fatto salvo allergie/intolleranze alle proteine suine.
GLUTINE: il prodotto non contiene glutine ed è idoneo per i consumatori celiaci.

ALLERGENI

Assenti
Cross contamination : NO

OGM

Non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

IONIZZAZIONE
CONSERVAZIONE

NO
Si consiglia la conservazione a temperatura cantina, in quanto la sosta, prolungata, in ambiente ad elevata umidità (>85%) e/0 calore (T°>25°C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto portandolo alla non commestibilità.

DURABILITÀ PRODOTTO	Consigliati 12 mesi dopo i mesi minimi di stagionatura al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.
PESO NETTO	6,7 kg circa (Peso Medio)
CONTENUTO PER CARTONE	n° 1
CARTONI PER PALLET	n° 48
CARTONI PER STRATO	n° 6
N°STRATI PER PALLET	n° 8
MARCHIO	Arco
BOLLO CEE	IT 1215 L CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Bruno Bocconi 21,43028 loc. Lagrimone di Tizzano Val Parma PR
RIF.DOC.FOR.	08/06/2021