



Codice:

35883

Descrizione:

PROSCIUTTO A.Q. "ARCO ORO" COTTO S/L-C-G

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

PROSCIUTTO A.Q. "ARCO ORO" COTTO S/L-C-

Coscia intera di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore

UE. Si utilizzano di preferenza carni da animali nati, allevati e macellati in Spagna, Danimarca e Olanda

Coscia di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250

Nel prodotto: nessuno

Senza glutine, senza proteine del latte, senza lattosio, senza uova

Umidità: 70-73%

pH: 5,90

aW: 0,95

Ceneri: 3,00

Carica batterica mesof. tot: < 10.000 ufc/g

Enterococchi: < 50 ufc/g

Escherichia Coli: < 10 ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: < 10 ufc/g

Staph. aureus coag.+: < 100 ufc/g

Salmonella spp: assente/25g

Listeria monocytogenes: assente/25g

Batteri lattici mesofili: -

Aspetto esterno: liscio ed uniforme

Aspetto interno: di colore rosa intenso

Consistenza: omogenea e compatta

Aroma: delicato

Sapore: tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata

Valori medi per 100 g di prodotto:

Energia: 587,29 kJ / 140,50 kcal

Grassi: 6,50 g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	di cui saturi: 2,00 g Carboidrati: 0,50 g di cui zuccheri: 0,50 g Proteine: 20,00 g Sale: 2 g
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Nessun ingrediente su cui siano state usate radiazioni ionizzanti è presente in questo prodotto
CONSERVAZIONE	Temperatura non superiore ai 4°C
TMC (DURABILITÀ)	180 gg dalla data di confezionamento
IMBALLO PRIMARIO	Sottovuoto in sacco di alluminio
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	p.m. 8,7 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 48
CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 6
DIMENSIONE DEL CARTONE	Larghezza: 265 mm Lunghezza: 367 mm Altezza: 190 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Senza polifosfati. Senza zuccheri aggiunti
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT R4M8K CE
NOMENCLATURA COMBINATA	16024110
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Comal srl - Via Torino, 10 - Novi di Modena (MO)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 07 del 11/07/2022
INTEGRAZIONI	26/10/2023 - 18/07/2024 - 24/07/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	10/03/2023