



Prosciutto crudo
con osso · disossato · sgambato



Prosciutto crudo con osso · disossato · sgambato

Prodotto di carne di suino stagionata, non affumicata, ottenuto da cosce suine fresche e/o congelate mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata.

INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi.	
Antiossidanti E300	
Conservativi E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 60%-70%	Proteine 26,9%
	Grassi 12,9%
	Calorie 235 Kcal
Sodio 5%-7%%	Energia 985 KJ
Indice di protelolisi 22% - 30%	
Sale per umidità <500%	Sodio 2238 mg
Fibre 0%	Carboidrati 0%
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
Non presenti	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco coag.	<1000UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Trancio Sotto Vuoto Metà Sotto Vuoto Intero	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 1,5 Kg 3,5 Kg 7 Kg	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork meat, salt, dextrose, saccharose, spices, flavours.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 60% - 70%	Protein 26,9%
	Fats 12,9%
	Calories 235 Kcal
Sodium 5% - 7%%	Energy value 985 KJ
Proteolisis index 22% - 30%	
Sodium in umidity <500%	Sodium 2238 mg
Fibers 0%	Carbohydrates 0%
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
Totally free	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus coag	<1000UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
SHAPE	
Joints Vacuum Packed Half V.P Whole	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
1,5 Kg 3,5 Kg 7 Kg	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

