



Codice:

33899

Descrizione:

PROSC. CRUDO "G.CHEF" S/O PRESS. STAG 5,8KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROSC. CRUDO "G.CHEF" S/O PRESS. STAG 5,8KG TO

Prodotto ottenuto dal disosso di cosce suine

Prosciutti crudi esteri, nati, allevati e macellati nella Comunità Europea

Coscia di suino, sale

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti inclusi negli elenchi delle sostanze allergeniche

Disosso: laterale sfilato

Pulitura: lavato ad acqua

Formatura: pressato, in stampo a forma di prosciutto

Aw: </- 0,92

Spessore grasso: cm 1,5/2 max

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%

Salmonelle: UFC/25g Assenti

Listeria monocytogenes: ufc/g <100

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.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	vena e di gambetto.
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 gr di prodotto Energia: 952 kJ 228 Kcal Grassi: 14g di cui acidi grassi saturi: 6,0g Carboidrati: 0,0g di cui zuccheri: 0,0g Proteine: 26g Sale(come NaCl): 6,0g
OGM	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 (con riferimento all'all.to II del reg. UE 1169/2011). All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM
MODALITÀ DI UTILIZZO	Non forare la confezione
STAGIONATURA	Stagionatura con metodo tradizionale: min. 9 mesi
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
TMC (DURABILITÀ)	180 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Sottovuoto in bustoni di alluminio
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio: 5,800 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 88
CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 11
NOMENCLATURA COMBINATA	02101981
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 08/01/2020, conf. il 10/01/2023, int. 23/07/2021, int. 27/12/2021.