

**COD. 0062****PROSCIUTTO PRAGA AFFUMICATO ½ SV****DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE**

Prodotto realizzato partendo da cosce suino, fresche o congelate, selezionate per peso e qualità della carne, provenienti da macelli e/o laboratori di sezionamento soggetti ad autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Dopo il disosso i prosciutti vengono siringati con idonea siringatrice multiaghi, tenderizzati ed infine zangolati. Vengono successivamente stampati, cotti in forni a vapore a temperatura superiore ai 70°C (per aumentare garanzie igienico - sanitarie) ed affumicati in modo tradizionale utilizzando legni non resinosi. Per il confezionamento si usano sacchi stampati termoretraibili dopo il taglio a metà del prodotto.

INGREDIENTI

Ingredienti: carne di suino (70%), acqua, amidi, sale, aromi, Stabilizzanti: E407, E451; destrosio, antiossidante: E301; spezie, Conservante: E250.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

VALORI MEDI	Risultato	Unità di misura
ENERGIA	108	kcal
	453	kJ
GRASSI	4,3	g/100g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	1,4	g/100g
CARBOIDRATI	3	g/100g
DI CUI: ZUCCHERI	0,5	g/100g
PROTEINE	14	g/100g
SALE	2	g/100g

NITRITI (mg/kg)	Entro i limiti di legge
ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE e succ. aggiornamenti)	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI CAMPIONE
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente
Salmonella	In 25 g	Assente

Dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE ESTERNO	Dorato – bruno
COLORE INTERNO	Grasso di colore bianco; magro delicatamente rosa
CONSISTENZA	Compatto, privo di fessurazioni e/o occhiature
ODORE	Delicato affumicato
SAPORE	Leggermente speziato – affumicato
ASPETTO INTERNO	Compatto, privo di fessurazioni o spaccature
ASPETTO ESTERNO	Omogeneo, liscio senza crepe profonde

CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA	Naturale del prosciutto diviso a ½ nel senso trasversale
DIMENSIONI	12 x 28 x 16 cm ca.
PESO	4,0 kg ca.

CONFEZIONAMENTO

MATERIALI	Sacco termoretraibile
TECNICA DI CONDIZIONAMENTO	Sottovuoto
CONTENUTO CARTONE	4 pezzi
DIMENSIONE CARTONE	520 x 290 x 170 mm
CARTONI PER PALLET	35
CODICE (AI01) utilizzato nella struttura EAN 128	98001847000620
CODICE EAN associato al prodotto	2452771

SHELF LIFE	90 giorni
-------------------	-----------

TRASPORTO E STOCCAGGIO	Refrigerato da 0 °C a + 4 °C
-------------------------------	------------------------------

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La Segata S.p.A. è in possesso dei seguenti numeri di riconoscimento comunitario: CE IT 529 L

DATA ULTIMA REVISIONE	16/07/2020
------------------------------	------------

L'Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.