

Denominazione:SG200 Prosciutto crudo disossato pressato pulito**1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO :**

Prodotto ottenuto dal disosso di cosce suine provenienti da paesi UE, opportunamente stagionate con metodo tradizionale.

Ingredienti : coscia di suino, sale

Stagionatura prodotto: minimo 9 mesi

2) REQUISITI PARTICOLARI DI LAVORAZIONE

- Disosso : Laterale sfilato
- Pulitura : Pulito a coltello
- Formatura : Pressato, in stampo a forma di prosciutto

3) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto, rete esterna, all'interno di un cartone.

Pezzi per cartone: 2 pz.

Peso medio per cartone: Kg 13 c.a.

Codice EAN: 229294

4) REQUISITI MICROBIOLOGICI

Salmonella	(U.F.C. / 25g)	Assenti
Listeria monocytogenes	(U.F.C. / g)	< 100

5) ANALISI CHIMICHE (valori medi)

Prove tecniche	Unità di misura	Valori
Aw		≤ 0,92

Dichiarazione nutrizionale

Prove tecniche	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	228
	kJ/100g	952
Grassi	g / 100g	14,0
di cui acidi grassi saturi	g / 100g	6,0
Carboidrati	g / 100g	0,0
di cui zuccheri	g / 100g	0,0
Proteine	g / 100g	26,0
Sale (come NaCl)	g / 100g	6,0

6) Ogm ed Allergeni

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 e da sostanze definite allergeniche o da esse derivate (con riferimento all'allegato II del reg. UE 1169/2011).

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche.

7) TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta presente sul prodotto.

8) Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto: vedi etichetta presente sul prodotto.

Non forare la confezione.

9) Materiali ausiliari a diretto contatto

Tutti i materiali di confezionamento che vengono a diretto contatto con il prodotto sono utili al contatto con gli alimenti.