

	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	<b>ST CO SO</b>
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Edizione : 03
		Pagina 1 di 1

## “Prosciutto Stagionato Collina” senza osso

**Materia Prima utilizzata :**

Cosce suine fresche di provenienza nazionale.

Non contiene allergeni, non contiene OGM, non contiene glutine.

**Aspetto esterno :**

Disossato legato in addobbo o pressato o in altre forme e messo in sottovuoto termoretraibile senza imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'integrità del prodotto.

**Composizione :**

Coscia di suino, sale.

**Caratteristiche Chimico Fisiche :**

Umidità	61,61	%
Sale	5,39	%
Proteolisi	28,80	%

**Caratteristiche Microbiologiche :**

(Valori Medi ultima analisi)  
Rif. Reg. (CE) 2073/05

Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Aw (a 25° C)	Unità di aw	0,912

**Caratteristiche Organolettiche :**

Carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

**Etichettatura :**

L'involucro è costituito da busta alimentare trasparente conforme al (D.Lgs N° 1169/11 e successivi aggiornamenti ed integrazioni).

**Valori nutrizionali medi :**

Valore energetico	267 (1113 KJ)	Kcal/100gr
Proteine (N x 6,25)	26,0	gr/100gr
Grassi	18,0	gr/100gr
Carboidrati	< 0,5	gr/100gr

**Requisiti per la commercializzazione**

Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco.

Shelf life in sottovuoto: 180 giorni (vedi etichetta acclusa).