

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Prosciutto cotto scelto

CODICE PRODOTTO	INTERO	META'
	010611S	010611SA
	META'	

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Le cosce, disossate e refilate, vengono siringate con la salamoia contenente ingredienti e additivi e successivamente sottoposte a massaggio in zangola. Terminata la zangolatura, i prodotti vengono posti in specifici stampi per la successiva cottura in forni a vapore saturo. Conclusa questa fase, i prodotti vengono portati in cella di raffreddamento per ottenere un rapido abbattimento della temperatura. Successivamente i prosciutti vengono rimossi dagli stampi, confezionati in sottovuoto e pastorizzati.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FORMATO ADDOBBO	Intero 1\1	Metà 1\2
	Peso medio	8 kg circa	4 kg
IMBALLAGGIO	Primario: sacco poliaccoppiato alluminio con etichetta con codifica del lotto e del TMC		
	Secondario: Scatola americana - dim. 485x285x180		
PALLETIZZAZIONE	Unità di vendita	cartone da 2 pezzi	cartone da 4 pezzi
	Unità logistica	30 colli - 5 colli per strato x 6 strati - Dimensioni pallet 120x80x20h	

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO
150 gg. a +2/4 °C	Max +4°C
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia di suino in taglio per cotto con eliminazione di geretto e tessuti nervosi

INGREDIENTI	Carne di suino (83%) - Acqua - Amido - Aromi - Sale - Destrosio - Gelificante: E407 - Antiossidante: E316 - Conservante: E250
CARNE ORIGINE	UE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 10.000
	Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 10
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	< 100
	Salmonella spp. / 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes / 25 g	Assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori di riferimento su 100g)	Energia (kcal / kJ)	112 / 473
	Grassi (g)	3,48
	di cui saturi (g)	1,27
	Carboidrati (g)	0,8
	di cui zuccheri (g)	0,83
	Proteine (g)	19,4
	Sale (g)	2,2

ALLERGENI	Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari
OGM	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

SITO PRODUTTIVO	Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)
IDENTIFICAZIONE SANITARIA	Bollo CE IT 679 L
CONTATTI	Tel. +39 0362 560584 Fax +39 0362 557309 <a href="http://www.mottabarlassina.it">www.mottabarlassina.it</a>

REDATTO DA:	AUTORIZZATO DA:
Assicurazione Qualità	Direzione