

	Scheda Tecnica	MSC1
---	-----------------------	------

Rev. 05

01/07/2015

Den. commerciale:	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	Nome prodotto :	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' GRAN MOJOLI SUPERIORE
-------------------	--------------------------------	-----------------	--



DESCRIZIONE : il Superiore è un prosciutto cotto alta qualità prodotto con carne di provenienza nazionale. Il prodotto è caratterizzato dalla bassa siringatura e lavorazione tradizionale, dall'aroma tipico, dolce e delicatamente fruttato con note leggere speziate. La ricetta è studiata per rendere il prodotto usufruibile a tutti è infatti il prodotto è senza glutine, derivati del latte e senza polifosfati aggiunti. il prodotto è pastorizzato in bustone alluminato sottovuoto. Il peso medio è di 8-9 Kg.

Ingredienti: coscia suina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali e spezie. Antiossidanti: E301. Conservante: E250.

Allergeni 2003/89/CE	Presente	Assente	Presente in tracce	Presenza in stabilimento
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia e prodotti derivati		X		
Latte e prodotti derivati		X		
Frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole ...)		X		X
Sedano e prodotti derivati		X		
Senape e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Solfiti		X		
Lupini		X		
Molluschi		X		

Allergeni	In riferimento alla Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche, il prodotto non contiene allergeni. Presente prontuario celiaci.
OGM	il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.

Microbiologica

CBT	Staf. aureus c. (+)	Enterobatteri	Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.
<10 ⁴	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	Assente / 25 g	Assente /25g

Chimica (valori medi su 100 g)

Umidità	Proteine	Grassi / di cui saturi	Ceneri / Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	Energia Kcal-KJ
70,6	19,7	5,3/1,9	3,2 / 2,0	1,3 /0,92	131 / 551

Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando RDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 Kcal.					Altri parametri
Calorie Kcal.	Proteine	Grassi / di cui saturi	Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	UPSD: < 75 Ph: 6 - 6,5
43,8	g. 6,6	g. 1,7 g. 0,63	g. 0,67	g. 0,44/0,31	
2,2%	13,0%	2,5% - 3,1%	11,0%	0,17% - 0,34%	



Scheda Tecnica

MSC1

Rev. 05

01/07/2015

PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
GRAN MOJOLI SUPERIORE castagna	50003	636100	2	6	5
GRAN MOJOLI SUPERIORE 1/2 castagna	50004	0	4	6	5

ORGANOLETTICA

TEXTURE : alta

OLFATTO :
delicato

SAPORE : dolce, leggera speziatura.

Imballi	Imballi sono idonei al contatto con gli alimenti rispetto dei Reg. 1935/2004 CE , Reg. 2023/2006 CE
Conservazione e modalità di utilizzo	Temperatura di conservazione: 0 / +4°C.; TMC: 180 gg ; prodotto destinato al consumatore medio identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.
Azienda	Mojoli Srl – Industria Salumi- SP 209 Km 87, Pieve Torina (MC) - opera secondo la normativa cogente Reg. 853/2004 e Reg. 178/2002. Numero di registrazione sanitario: IT 213 L CE
Qualità	Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono da considerarsi come valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: qualita@trinitaspa.it

Data di validità:

30/09/2018

Data di stampa

29/06/2018 11.26