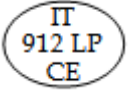


Foto	
Descrizione	La coscia intera viene salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
Caratteristiche organolettiche	Colore: Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso sottocotenna Sapore: Dolce e asciutto Odore: Aroma piacevole e tipico del prosciutto cotto
Ingredienti	Coscia di suino 85%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, destrosio. Gelificante: E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Conservazione	Da +1° a +4°C

	Formato	
	Pagnotta	Pagnotta ½
TMC	150 gg (dalla data di confezionamento)	120 gg (dalla data di confezionamento)
Dimensioni (H x L x P)	180 x 265 x 245 mm circa	180 x 265 x 123 mm circa
Peso	8,7 Kg (±5%)	4,4 Kg (±5%)
Imballo primario	Alluminio alimentare sottovuoto	Alluminio alimentare sottovuoto
Imballo secondario	Cartone	Cartone
Pezzi per cartone	2	4
Dimensione esterne cartone (H x L x P)	190 x 280 x 500 mm	197 x 255 x 585 mm
Codice prodotto	11003	11016
Cod. Ean 13	2003310	2003411
Cod. Ean 128	803292772020	803292772037
Tipo pallet	Epal	Epal
N° cartoni per strato	6	6
N° strati per pallet	6	6

Altezza massima pallet	1290 mm	1482 mm
-------------------------------	---------	---------

Parametri microbiologici (alla produzione)	Carica Batterica Mesofila Totale	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Stafilococco aureo	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Parametri chimici (valori medi)	Umidità %	70,0 ± 2
	Ceneri %	3,4 ± 0,5
	Additivi	Entro i limiti di legge
Parametri nutrizionali (valori medi per 100g)	Energia	556 KJ / 132 Kcal
	Grassi	5,2 g
	(di cui acidi grassi saturi)	2,1 g
	Carboidrati	5,7 g
	(di cui zuccheri)	0,3 g
	Proteine	15,8 g
	Sale	2,3 g

Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011
Radiazioni ionizzanti	IL prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
AIC	Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2017
Imballi	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti
Stabilimento di produzione	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy
Nota	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni