

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.: 3 Data: 17.02.16
ST.2-3		Pagina 1/1

PROSCIUTTO COTTO SCELTO S. GIULIO

Cod. Articolo: 30AC300I0412

PROCESSO PRODUTTIVO

Ricevimento materie prime → Mondatura → Climatizzazione in cella → Disosso → Stoccaggio in cella → Preparazione salina → Stoccaggio salina → Siringatura/ Aggiunta salina → Masaggio/ Zangolatura → Stampaggio/ Disaerazione e pressatura a freddo → Cottura → Pressatura a caldo → Disistampaggio e Toelettatura → Imbustamento e rilevazione presenza metalli → Pastorizzazione di superficie → Raffreddamento prodotto confezionato → Cartonnamento → Stoccaggio → Spedizione/ Vendita

SENZA AGGIUNTA DI lattosio, caseinati, amidi, soia, polifosfati, glutammato
Senza glutine

INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, addensante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250.
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	Coscia di suino di provenienza intracomunitaria
Allergeni Reg.UE 1169/2011 All. II	Assenti
Ingredienti OGM Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003	Assenti
PEZZATURA	7.5 kg circa
TMC	120 gg dal confezionamento
Vita residua	Il prodotto viene consegnato mediamente entro 10 giorni dalla data di confezionamento. Vita residua 110 giorni circa
CONSERVAZIONE	Da 0 °C a +4 °C
COLORE	Roseo
ODORE	Gradevole
SAPORE	Buono
CONSISTENZA	Soda
ASPETTO	Prosciutto cotto Botticello
CONFEZIONE	Sacco alluminato ROSSO
IMBALLAGGIO	Cartoni da 2 pezzi (30*50*16 cm)
PALLET	6 cartoni per piano
	5 piani per bancale

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

VALORI MEDI DEL PRODOTTO FINITO ALLA PRODUZIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	UM
CARICA MICROBICA TOTALE	≤10 ³	UFC/g
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	<10 ¹	UFC/g
STAFFILOCOCCO AUREO	<10 ¹	UFC/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ¹	UFC/g
SALMONELLA	Assente	In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente	In 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI

VALORI MEDI DEL PRODOTTO FINITO ALLA PRODUZIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	UM
pH	6.0	± 0.3
a _w	≥ 0.95	
Dichiarazione nutrizionale		
Energia	kJ - Kcal- 148 -619	
Grassi	8,0	
Di cui saturi	3,5	
Carboidrati	1,0	
Di cui zuccheri	1,0	
Proteine	18.0	
Sale	2,0	

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti

Data stampa : 17/02/2016	Redazione RGQ	Approvazione RAD
--------------------------	---------------	------------------