

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST EU CO
	SCHEDA TECNICA	Edizione: 02
		Pagina 1 di 1

“Prosciutto Stagionato Europa” con osso.

Materia Prima utilizzata : Cosce suine fresche di provenienza comunitaria (CE).

Aspetto esterno : Forma esteriore tondeggiante “ a coscia di pollo “.

Composizione : Coscia di suino, sale, Nitrato di Potassio (E252).

Caratteristiche Chimico Fisiche :

Umidità	62,17	%
Sale	6,0	%
Proteolisi	28,93	%

Caratteristiche Microbiologiche :

Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Rif. Reg. (CE) 2073/05 Aw (a 25° C)	Unità di aw	0,92

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 : Fascetta con le indicazioni previste dalla normativa vigente ((D.Lgs N° 1169/11 e successivi aggiornamenti ed integrazioni).

Valori nutrizionali medi :

Valore energetico	235 (985 KJ)	Kcal/100gr
Proteine (N x 6,25)	28	gr/100gr
Grassi	13,0	gr/100gr
Carboidrati	< 0,5	gr/100gr

Requisiti per la commercializzazione Non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre all'igiene generale, per il trasporto e il deposito.

Si consiglia la conservazione a temperatura cantina, in quanto la sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore (> 85% e 25 °C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto ed arrivare fino alla non commestibilità.