

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

“Prosciutto Stagionato Europa” senza osso

Materia Prima utilizzata :

Cosce suine fresche di provenienza comunitaria (CE).

Aspetto esterno :

Disossato legato in addobbo o pressato o in altre forme e messo in sottovuoto termoretraibile senza imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'integrità del prodotto.

Composizione :

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

Caratteristiche Chimico Fisiche :

Umidità	61,17	%
Sale	6,0	%
Proteolisi	28,93	%

Caratteristiche Microbiologiche :

(Valori Medi ultima analisi)
Rif. Reg. (CE) 2073/05

Carica batterica a 30°C	u.f.c./gr	5,0*10 ²
Enterobatteri	u.f.c./gr	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c./gr	< 10
Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Aw (a 25° C)	Unità di aw	0,912

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 :

L'involucro è costituito da busta alimentare trasparente conforme al (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

Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco.

Shelf Life in sottovuoto: 180 giorni (vedi etichetta acclusa).