



Delitaly International Food Srl  
Str. Principala 421/a  
Sântandrei, jud. Bihor  
RO 638 CE  
P. IVA 00183119999

Prodotto Prosciutto Cotto 1/2 sv  
Versione 1.0  
Data Gennaio 2017  
Responsabile Alina Tamba

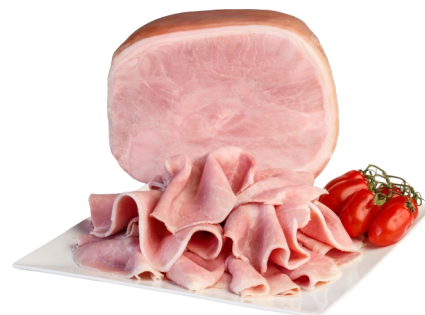
CODICE ARTICOLO: 700579

BARCODE EAN: 2000579

CODICE DI NOMENCLATURA: 02000236

## PROSCIUTTO COTTO 1/2 SV

<b>Tipologia</b>	Il prosciutto cotto S. Andrea è ottenuto da coscia di suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore tipico di prosciutto cotto. Senza allergeni ,senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente. E' disponibile in formato bauletto.
<b>Pezzatura</b>	3,000 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Confezionato sottovuoto



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	Assente
Listeria Monocitogenes in 25 g	< 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 100
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	< 10
CBT	< 10

### INGREDIENTI:

Coscia di suino, acqua, sale. Aromi. Correttori di acidità: E262, E331.  
Antiossidanti: E301. Conservanti: E250. Aromi di affumicatura. Estratti di spezie.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato
<b>Odore</b>	gradevole da prosciutto cotto
<b>Sapore</b>	delicato e armonioso
<b>Consistenza</b>	carni compatte
<b>Aspetto</b>	invitante

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	72.3
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	2.92

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	529
Energia Kcal	126
Grassi	5.4
di cui Saturi	2.49
Carboidrati	1.09
di cui zuccheri	1.09
Proteine	18.29
Sale	1.7

### IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	3
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	12
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	36
Dimensioni Scatola	50x30x20

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTE:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11