



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

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

CODICE ARTICOLO: 700582

BARCODE EAN: 2000582

CODICE DI NOMENCLATURA: 02031955

PROSCIUTTO COTTO PRAGA 1/2 SV

Tipologia	Il Prosciutto Cotto Praga è ottenuto da coscia di suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata, sezionata e stampata, cotta in forno a vapore e affumicata con legno di faggio per dare un sapore caratteristico di prosciutto cotto affumicato. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente. E' disponibile in formato bauletto.
Pezzatura	4,000 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Shelf life	120 gg
Confezione	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. Antiossidante: E301. Aromi. Correttori di acidità: E262, E331. Conservante: E250. Prodotto affumicato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato e brunito esternamente
Odore	gradevole da prosciutto affumicato
Sapore	deciso e armonioso
Consistenza	carni compatte
Aspetto	invitante

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	16
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	36
Dimensioni Scatola	50x30x20

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

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