



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

Prodotto Prosciutto della Festa  
Versione 1.0  
Data Gennaio 2017  
Responsabile Alina Tamba

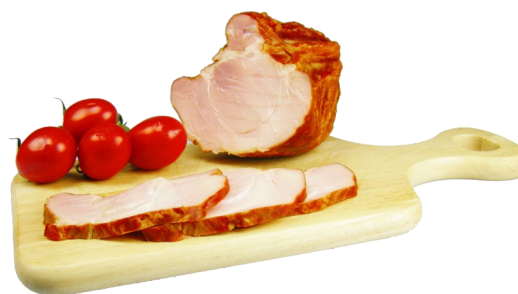
CODICE ARTICOLO: 700593

BARCODE EAN: 2000593

CODICE DI NOMENCLATURA: 02031955

## PROSCIUTTO DELLA FESTA

<b>Tipologia</b>	Il prosciutto della festa è ottenuto da carne di suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata sezionata con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore tipico di cotto arrosto leggermente affumicato. Senza allergeni senza derivati del latte senza glutine. Il prodotto è confezionato in poliacoppiato trasparente termoretraibile.
<b>Pezzatura</b>	0,700 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Confezionato sottovuoto



### INGREDIENTI:

Carne di suino, acqua, sale. Correttore di acidità: E331. Addensante: E407. Estratti di spezie. Antiossidante: E301. Aromi. Conservante: E250. Aroma di affumicatura. Prodotto Affumicato.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato e brunito esternamente
<b>Odore</b>	gradevole da affumicatura
<b>Sapore</b>	deciso, armonioso e affumicato
<b>Consistenza</b>	carni compatte
<b>Aspetto</b>	invitante

### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	0,700
<b>Pezzi per scatola</b>	15
<b>Peso per scatola kg</b>	10
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Cartoni per pallet</b>	36
<b>Dimensioni Scatola</b>	50x30x20

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

<b>Umidità : % p/p</b>	72.5
<b>Nitriti : mg/kg</b>	nei limiti di legge
<b>Ceneri :</b>	3.09

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	481
<b>Energia Kcal</b>	114
<b>Grassi</b>	3.5
<b>di cui Saturi</b>	1.34
<b>Carboidrati</b>	< 0.5
<b>di cui zuccheri</b>	< 0.5
<b>Proteine</b>	20.69
<b>Sale</b>	1.8

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