



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

Prodotto Prosciutto Cotto Legato alle Erbe
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

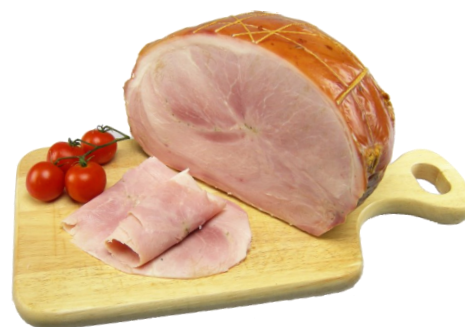
CODICE ARTICOLO: 700601

BARCODE EAN: 2000601

CODICE DI NOMENCLATURA: 02000236

PROSCIUTTO COTTO LEGATO ALLE ERBE

Tipologia	Il Prosciutto Cotto Legato alle Erbe 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 aromatizzato alle erbe fini. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente.
Pezzatura	7,000 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:

Carne di suino. Acqua. Sale. Aromi. Correttori di acidità: E262, E331. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250. Preparazioni aromatiche. Aromi di affumicatura. Estratti di spezie.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	Rosato con erbe che arricchiscono il prodotto
Odore	gradevole e profumato da prosciutto cotto
Sapore	delicato e armonioso, esaltato da una miscela di erbe e spezie naturali
Consistenza	Compatta e morbida
Aspetto	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	7
Pezzi per scatola	2
Peso per scatola kg	14
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	36
Dimensioni Scatola	50x30x20

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