



Scheda Tecnica
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA GRANFESA MEZZO 4 KG

Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) - Italia
www.gianninegrini.com

103300



Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022

Descrizione prodotto :	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	STATUS SCHEDA:	ATTIVA
------------------------	---------------------------------------	----------------	--------

Codice	Formato	Descrizione imballo	Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt)	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	EAN cartone	EAN articolo
103300	PESO VARIABILE	1ROST	332x266x197	2	10	7	9800394801495	2227581

Origine della carne: Cosce provenienti da fornitori qualificati di origine Europea.

Ingredienti: Coscia di suino, sale, miele, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio).

Allergeni: Il prodotto **NON CONTIENE ALLERGENI.**

Processo di trasformazione: disosso della coscia e rifilatura, salatura e massaggio, messa in stampo della coscia, cottura a vapore a bassa temperatura, estrazione del prosciutto cotto dallo stampo e confezionamento sottovuoto, pastorizzazione, raffreddamento.

Confezionamento: in sacco sottovuoto poliaccoppiato grafico

Condizioni di stoccaggio e distribuzione: conservare tra +2°C e +5°C

Termine minimo di conservazione: 120 giorni al cliente

Istruzioni per l'uso: DA VENDERSI PREVIO PORZIONAMENTO - NON FORARE LA CONFEZIONE

Data emissione: 15/11/2018

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele

Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini

Data di stampa: 15/11/2018

Profilo microbiologico:

Parametro:

Carica Batterica Totale
Anaerobi solfito riduttori
Bacillus cereus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

Valore:

< 500000 u.f.c./g
Assente in 25g
Assente in 25g
Assente in 25 g
Assente in 25 g

Informazioni nutrizionali per 100g:

Energia: Kcal (100g)	231
Kj (100g)	958
Grassi	19,0g
di cui acidi g. saturi	7,0g
Carboidrati	1,0g
di cui zuccheri	1,0g
Proteine	14,0g
Sale	2,0g

N B: i valori sono indicativi del prodotto.