



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CARNI GEST S.r.l. - Via Poggio, 17/A-B - 40023 Castelguelfo (BO) -
Telefono: 0542.67.67.11 - E - mail: iso@carnigest.it - FAX: 0542.67.00.82
Bolli: IT 1232/L CE - IT 1096 CE

Rev. 03
11/07/2017

CODICI E NOMI COMMERCIALI

□ **50195 PROSCIUTTO COTTO ORO SV 1/2**

GENERALE

Categoria di Appartenenza	<i>Prosciutto Cotto</i>
Descrizione	Prodotto ricavato da cosce suine di pezzatura media e particolarmente magre, ha un aroma deciso.

INDICAZIONI

Denominazione di vendita	Vedi Nomi Commerciali
Ingredienti	Coscia di suino (76%), acqua, sale, proteine del latte , zuccheri: fruttosio, destrosio e lattosio , aromi e spezie. Addensante E407, esaltatore di sapidità E621, conservante E250, antiossidante E300.
Allergeni	Senza Glutine. Contiene Latte e Derivati del Latte.
Peculiarità	Senza polifosfati aggiunti
Shelf - Life	60 giorni
Modalità di Conservazione	Tra 2°C e + 4°C
Modalità di Trasporto	Tra 2°C e + 4°C

UTILIZZO E DESTINATARI PREVISTI

Modalità d'uso	Un volta tolto l'imballaggio, consumare tal quale.
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche. Prodotto da non destinarsi a soggetti allergici a latte derivati.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno	Cotenna giallo ocra
Aspetto della fetta	Grasso bianco marmo e magro rosato
Profumo	Tipico, equilibrato
Sapore	Caratteristico, privo di sapori estranei

CARTONAGGIO

Pezzi per Cartone	4
-------------------	---



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CARNI GEST S.r.l. - Via Poggio, 17/A-B - 40023 Castelguelfo (BO) -
Telefono: 0542.67.67.11 - E - mail: iso@carnigest.it - FAX: 0542.67.00.82
Bolli: IT 1232/L CE - IT 1096 CE

Rev. 03
11/07/2017

VALORI CHIMICI / NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Energia	458 KJ / 109 Kcal
Proteine	17 g
Carboidrati	1,6 g
Di cui Zuccheri	1,6 g
Grassi	3,5 g
Di cui Saturi	1,2 g
Sale	2,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Escherichia coli</i>	< 10 u.f.c. / g
<i>Clostridi anaerobi solfito riduttori</i>	< 10 u.f.c. / g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	< 100 u.f.c. / g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 gr

Data di stampa del documento: 25/06/2018 11:18