



PROSCIUTTO COTTO-
SAN PANCRAZIO

SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE:

ATTO DI RICONOSCIMENTO BOLLO CE: IT 9 856 L CE

CODICE PRODOTTO	SAN PANCRAZIO	
CATEGORIA DI PRODOTTO	SALUME COTTO	
TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto cotto SENZA osso NOSTRANO PP AQ "straccio"	
CARATTERISTICHE SALIENTI (dati medi) STANDARD PRODOTTO	Stafilococchi coagulasi + <100 ufc/g Salmonella spp.: assente in 25g Listeria monocytogenes: assente in 25 g	Aw 0.97 ± 0,03 Sale 1,8% ± 0,3 UPSD 72,2% ± 2,5% Valore energetico 189 Kcal, 790 KJ
MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato previa rimozione della cotenna.	
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	Confezionato sotto vuoto in buste di poliaccoppiato di alluminio foderato all'interno con pellicola alimentare (imballaggio primario). Imballaggio secondario: cartone ondulato doppio.	
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO (TMC) gg/ mm/aa	120 gg: alla T ⁰ +4°C e vuoto persistente. 7 gg: una volta aperto (consigliato).	
CATENA DI DISTRIBUZIONE	Piattaforma distributiva/ Dettaglio/ GDO.	
ISTRUZIONI IN ETICHETTA	Prodotto da vendersi a peso, non forare, conservare refrigerato.	
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Integrità dell'imballaggio primario e secondario. Continuità della catena del freddo (T ⁰ +4°C).	
INDICAZIONI PER L'USO	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, NON CONTIENE OGM NON PRESENTA CONTROINDICAZIONI ALIMENTARI	

MATERIA PRIMA CARNE Coscia di maiale NOSTRANO PP	MATERIA PRIMA NON CARNEA Sale alimentare	ZUCCHERI Destrosio, Saccarosio
		CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250)
		ANTIOSSIDANTE ERITORBATO DI SODIO (E 316)
AROMI Aromi SOLO NATURALI, Ribollita costituita da spezie naturali.	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIONARI Cartone, busta in poliaccoppiato di alluminio, sigillo di alluminio	
ALLERGENI	NON CONTIENE ALLERGENI	
INGREDIENTI in etichetta	Coscia di suino, sale, zuccheri (Destrosio, Saccarosio), Antiossidante (E316), Conservante (E250), Aromi naturali, Spezie.	