

SCHEMA TECNICA
Prosciutto cotto trancio

**Dati generali**

Nome in fattura	COTTO TRANCIO 1 kg ct4pz
Codice prodotto	201003
Nomenclatura doganale	16024110

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di suino (74%), acqua, sale, destrosio, amido di patata, esaltatore di sapidità (glutammato monosodico), spezie, aromi naturali, stabilizzanti (carragenine), aromi, antiossidanti (ascorbato di sodio, citrato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** particolarmente morbido e magro. Deriva da un prodotto intero. **SAPORE:** retrogusto di rosmarino. Appetitoso, ma delicato.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C
Cottura	70°C

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	parallelepipedo regolare, con assenza di tagli
Gusto	delicato con un leggero retrogusto di rosmarino
Profumo	gradevole all'olfatto
Colore	rosato omogeneo

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
1 kg					70 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA
Prosciutto cotto trancio

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	12	84	4	0,14X0,24X0,525	8002974014474

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	73
Grassi (g)	8
Acidi grassi saturi (g)	3,2
Proteine (g)	15
Carboidrati (g)	<0,5
Zuccheri (g)	<0,5
Sale (g)	2,1
Valore energetico (kcal)	134
Valore energetico (kJ)	560
Aw	0,974
pH	6,2

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 5*10 ³
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA
Prosciutto cotto trancio

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361