

PROSCIUTTO COTTO ALLA FIAMMA S/O

-Cod. SITA067-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prosciutto cotto scelto di coscia di suino, dall'artigianale fattura che lo rende unico nel suo genere. La lavorazione della coscia prevede la siringatura del prodotto ed una successiva legatura manuale con spago. Dopo la fase di cottura il prosciutto viene letteralmente messo a fiamma viva fino al completo imbrunimento della sua parte superiore priva di cotenna che, arrostandosi ad alta temperatura, si insaporisce di quel tipico gusto della cottura alla brace.

INGREDIENTI

Coscia di suino (92%), acqua, sale, destrosio, zucchero, amido di patata, stabilizzanti: E450-E451-E407, correttore di acidità: E331, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250.

Origine della carne: Paesi UE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Tipologia di prodotto: | Salumi |
| Origine: | Italia; Regione: Friuli Venezia Giulia |
| Produttore: | IT 830 L CE |
| Certificazioni: | non contiene latte, glutine e polifosfati aggiunti |
| Budello | no |
| Profilo sensoriale: | Le cosce vengono rifilate, massaggiate e messe a maturare per quindici giorni con sali, aromi e spezie. Vengono poi cotte al forno a fuoco lento per almeno 15 ore. Profumi ed aromi unici. |
| Stagionatura: | - |
| Peso netto: | circa 9 - 10 kg (fisso) |
| Periodo di conservazione: | circa 3 mesi dalla spedizione |
| Modalità di conservazione: | in frigo tra +0°C / +4°C. |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

| | |
|------------------------|-------------------|
| Energia | 118 kcal / 494 kJ |
| Grassi | 5,4 g |
| di cui saturi | 2,2 g |
| Carboidrati | 1,5 g |
| di cui zuccheri | 1,4 g |
| Proteine | 16,0 g |
| Sale | 2,5 g |



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10² UFC/g

Escherichia coli β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
17/06/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

