

PROSCIUTTO CRUDO DI RAZZA BERKSHIRE S/O

-Cod. ESPA501-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È la prima razza di maiale che ha beneficiato dello stato di razza nel lontano XVIII secolo. Originario della contea omonima ad ovest di Londra, era praticamente scomparso in quanto non adatto all'allevamento intensivo industriale. Da questa razza ne derivano successivamente tante altre, oggi largamente diffuse, come la Duroc e la Pietrain. Di colore nero, ma con le zampe e la coda bianche, il Berkshire è un animale rustico che ingrassa lentamente. La carne, di un rosso chiaro, è ricca di venature, succosa, tenera e saporita, con fibre corte e sottili. Grandi orecchie rette, muso appiattito e una struttura massiccia.

INGREDIENTI

Coscia di maiale di razza Berkshire, sale marino, conservanti: E252, E250, antiossidante: E300.

Origine della carne: Spagna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Spagna; Regione: Andalusia
Produttore:	ES 10.00108/GR CE
Certificazioni:	senza glutine
Cotenna:	sì, "corte a V"
Profilo sensoriale:	Carne rossa, con venature di grasso di color bianco o leggermente giallo paglierino, sapore delicato e poco salato, aroma gradevole e caratteristico. Consistenza omogenea, poco fibrosa e priva di pastosità né molloni.
Stagionatura:	almeno 18 mesi
Peso netto:	circa 6 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 12 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	241 kcal / 1004 kJ
Grassi	13,0 g
di cui saturi	4,2 g
Carboidrati	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	31,0 g
Sale	1,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	45% - 50%
Umidità/non grasso:	45%
Materia Grassa (MG) assoluta:	6%
a _w :	0,7
pH:	5,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g

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

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
21/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

