

Numero: 10140

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto senza cotenna

Descrizione: Ottenuto dai seguenti tagli della coscia di suino: fesa, sottofesa e magatello, posizionati nello stesso stampo. E' vietato il posizionamento dei muscoli in controfilettatura oppure in ripiegamento. Il grasso di copertura, non di riporto, deve essere bianco o bianco rosato, sodo, di spessore massimo 2 cm nel taglio mediano e massimo 5 mm nei lati. Il prodotto finito deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee. Di cottura uniforme, di consistenza compatta, ben pressato, senza tasche di gelatina, di aree vuote, di colore rosa chiaro uniforme, gusto armonico, tipico, assente di retrogusto acido, metallico o di carne fresca, arrotondato agli angoli, di dimensioni 11 - 13 cm di altezza e 18 - 20 cm di larghezza. La fetta deve presentarsi compatta e la tenuta deve essere ottimale.

Ingredienti: Carne suina, acqua, sale, aromi, conservanti (nitrati e nitriti).

Confezionamento: Ciascun prosciutto cotto del peso minimo di Kg 6,5 e max kg 8,5, dovrà essere confezionato sottovuoto in accoppiato alluminio film plastico. Il 10 - 20% del prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto in quarti di prosciutto del peso di circa 1,5 - 2 Kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballaggio: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf - life residua: 70%

Note: Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte, esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte, polifosfati.

Caratteristiche merceologiche

Cotenna	assente
Grasso di infiltrazione max (%)	4
Grasso di copertura taglio medio max (mm)	20
Grasso di copertura lati max (mm)	5
Altezza (cm)	11 - 13
Larghezza (cm)	18 - 20
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto assente:	acido, metallico, carne fresca, salato
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4
Coliformi totali	Ufc/g	1e2
Escherichia coli	Ufc/g	10
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	50
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	10

Parametri chimici

Sale - cloruro di sodio (%)	1,5
Nitrati (mg/Kg)	<120
Nitriti (mg/Kg)	<70
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
Umidità (UPSD) min (%)	75
Umidità (UPSD) max (%)	78,5