

Numero: 10181

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto a fette

Descrizione: Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, a forma di mattonella, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta della fetta ottimale. Il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto.

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

Confezionamento: Ciascuna confezione dovrà essere in atmosfera protettiva. Il peso dichiarato deve essere al netto di ogni e qualsiasi imballo. L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti ed essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere trasportato con i mezzi refrigerati. La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C.

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 max (mm)	5
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto	acido assente
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4
Coliformi totali	Ufc/g	1e2
Escherichia coli	Ufc/g	10
Streptococchi fecali	Ufc/g	50
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 max (%)	65