

Numero: 10198

Data Emissione: 25/05/2010

**Denominazione prodotto:** Prosciutto cotto con cotenna

**Descrizione:** Ottenuto da cosce intere non ricostituite di suino. Consistenza: compatta, ben pressato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta della fetta ottimale.

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** 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 e di esaltatori di sapidità.

## Caratteristiche merceologiche

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

NaCl (%)	1,5
Polifosfati	Assenti
Umidità max (%)	65
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche