

NOME PRODOTTO	PROSCIUTTO COTTO di fiocco		
INGREDIENTI	Carne di suino italiano, sale, destrosio, aromi. Additivi: E250-E331		
DESCRIZIONE	Fiocco con cotenna fresco di suino con aggiunta di aromi tramite siringatura e massaggiatura seguita da legatura a mano e "cottura" a vapore per conferire le caratteristiche organolettiche e la compattezza della fetta.		
COLORE	Dalla tipica forma del prosciutto, la fetta risulta di un colore rosa tenue bordata da un sottile strato di grasso		
GUSTO	Dolce, tenero, caratterizzato da un delicato profumo		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria m. assente in 25 g	E. coli < 10 ufc/g	
	Salmonella assente in 25 g	Stafilococchi < 100 ufc/g	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Intero in cella da 0° a 4° Se tagliato, in frigorifero avvolto in pellicola per alimenti		
CONFEZIONE E TRASPORTO	Il prodotto si presenta sfuso, può essere porzionato con preincarto S/V o venduto affettato al banco. Il trasporto avviene in camion refrigerato		
DESTINAZIONE USO	Alimentazione umana		
INDICAZIONI AL CONSUMATORE	Prodotto da consumarsi tale e quale.		

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori per 100 gr. di prodotto:

Valore energetico	899 kJ – 215 Kcal	Carboidrati di cui zuccheri	0,9 g. 0,9 G.
Grassi di cui saturi	14,7 g. 5,1 g.	Proteine	19,8 g.
Sale	1,9 g.		

Industria Casearia SERAFINI ROBERTO e C. srl	SCHEDA TECNICA	Rev. 1 del 18/02/2019
---	-----------------------	------------------------------

ALLERGENI E OGM

ALLERGENE (Reg. 1169/2011 All. II)	PRESENTE/assente
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)	Assente
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Assente
Lupino e prodotti a base di lupino	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente

OGM (Reg.CE 1829/03 e 1830/03)	Il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.
---------------------------------------	--