

Grandi Salumifici Italiani SpA R & D	SCHEDA PRODOTTO	Pagina 1 di 3
TITOLO:	PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' PRONTAFFETTA	REV.0 Redatto 15/02/10 Emesso 15/02/10
CODICE:	5532	

### 1) INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi.

Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.

### 2) REQUISITI ORGANOLETTICI

Colore: rosa tipico

Odore e sapore: caratteristico del prodotto

### 3) REQUISITI CHIMICO - FISICI - (Valori Medi)

I dati sotto elencati si riferiscono al prodotto privato della cotenna e del grasso superficiale:

Umidità	72%
Proteine	20,5%
Grasso	3.0%
Zuccheri	0,9%
Sale (NaCl)	1,5%

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto senza cotenna:

Valore energetico: Kcal 113, KJ 475

Proteine: 20,5 g

Carboidrati: 0,9 g

Grassi: 3.0 g

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 10 ufc /g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/ g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Spore di clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assenza/ 25g
Listeria monocytogenes	Assenza/ 25g

Tutti i dati riportati nella scheda tecnica hanno validità relativa alla data di emissione

Grandi Salumifici Italiani SpA R & D	<b>SCHEDA PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 3
<b>TITOLO:</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' PRONTAFFETTA</b>	REV.0 Redatto 15/02/10 Emesso 15/02/10
<b>CODICE:</b>	<b>5532</b>	

## 5) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene toelettato, confezionato in sacco alluminato e pastorizzato.

Peso medio singolo pezzo: ca 6,5 kg.

Numero pezzi per cartone: 2

I materiali di imballo sono idonei a contenere il prodotto per caratteristiche sia igienico – sanitarie che di resistenza.

## 6) CONSERVAZIONE E DURATA

Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche dalla data di produzione per i tempi ed alle temperature di seguito elencate:

TEMPERATURA	TEMPO
Max + 4 °C	90 giorni

Tutti i dati riportati nella scheda tecnica hanno validità relativa alla data di emissione

Grandi Salumifici Italiani SpA R & D	SCHEDA PRODOTTO	Pagina 3 di 3
TITOLO:	PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' PRONTAFFETTA	REV.0 Redatto 15/02/10 Emesso 15/02/10
CODICE:	5532	

## 7) OGM

Il prodotto non contiene OGM in conformità ai regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003.

## 8) ALLERGENI

Sostanza	+/-	Specificare allergene
Cereali contenenti glutine	-	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	
Uova e prodotti a base di uova	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	
Pesce e prodotti a base di pesce	-	
Soia e prodotti a base di soia	-	
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio	-	
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	
Senape e prodotti a base di senape	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	
Anidride solforosa e solfiti in una concentrazione >10mg/kg o 10mg/l come SO <sub>2</sub> (E220 / E227)	-	
Lupino e prodotti a base di lupino	-	
Molluschi prodotti a base di molluschi	-	

Tutti i dati riportati nella scheda tecnica hanno validità relativa alla data di emissione