



## Scheda Tecnica

SC305

REV. 04 Del 18/01/2010

Denominazione merceologica: PROSCIUTTO COTTO

Nome prodotto: PROSCIUTTO COTTO FEUDO

Formato	Cod. Vend	Cod. EAN	Ct ( h x l x p )	n°pz.	n° Ct /strato	n° strato
Castagna	503 00	942110	22x50x28	2	6	5
Castagna	503 01	-	22x50x28	4	6	5

### Descrizione

Il Feudo è un prosciutto cotto prodotto con coscia suina intera di provenienza CE. La ricetta non contiene polifosfati aggiunti e non contiene fonti di glutine. In bocca ha un sapore pieno con leggera speziatura. L'aroma è tipico del prosciutto cotto. Il prodotto è pastorizzato in bustone alluminato. Il peso medio è di 7.5 Kg al pezzo.



### Ingredienti

Coscia suina, acqua, sale, proteine del latte, amidi, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità: E621, Antiossidante: E316, Addensante E407, Conservante: E250, Può contenere tracce di soia.

### Allergeni / OGM /Additivi

In riferimento alla Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche, il prodotto **contiene derivati del latte e tracce di soia.** Il prodotto **non contiene organismi geneticamente modificati** ed è conforme a quanto stabilito dai regolamenti CE 1829 – 1830. Il prodotto è conforme alle Direttive 89/107/CEE, 95/2/CE, 94/35/CE, 2006/52/CE.

### Modalità di utilizzo e conservazione

Il prodotto va conservato a 0 - +4°C.

Il prodotto ha una TMC di 180 gg.

Valori Energetici: 364.81 KJ/100 g Prodotto, 87.15 Kcal/100 g Prodotto

### Valori chimici

Umidità:	Proteine:	Grassi	Zuccheri	Ceneri	Upsd
77.02%	15.84 %	1.59 %	2.37 %	3.18 %	80.20 %

### Valori microbiologici

S. aureus	E. Coli	Coliformi	Clostridi S. R.	L.monocytogenes	Salmonella spp
<10 ufc/gr	<10 ufc/gr	<10 ufc/gr	<10 ufc/gr	Assente /25gr	Assente /25gr

### Organolettica 1-10

Texture:	Intensità olfattiva:	Intensità gustativa	Equilibrio
7	7	8	7

STELLA – Industria Salumi

Per informazioni tecniche di prodotto:

Tel. 0737 518141 – fax 0737 51222 - e-mail: [tinitamojoli@alice.it](mailto:tinitamojoli@alice.it)

Per informazioni commerciali: tel 0456984075 - e-mail: [mojolisrl@trinitaspasrl.it](mailto:mojolisrl@trinitaspasrl.it)