



Revisione 0

St-Pf 7d/63

Standard di prodotto

PRODOTTO	NOME	COD.INTERNO	CLASSIFICAZIONE	PESO KG
PROSCIUTTO COTTO	NOCE ORO	0439	ALTA QUALITA'	7,200-8,200

FORMA	ASPETTO	INSACCO	CONFEZIONE	PALLET
SENZA TRACULO E GERETTO, SFIANCATO	TIPICO	LAMINATO DI STAGNOLA	SOTTOVUOTO	EUR

DESCRIZIONE	INGREDIENTI
MACELLAZIONE FRESCA OLANDESE	COSCIA SUINA,SALE,FRUTTOSIO,SACCAROSIO, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE: Ascorbato di sodio CONSERVANTE: Nitrito di sodio.

CONSERVAZIONE	T.M.C.	MODALITA' DI VENDITA
0/+4°C	120 GG	A PESO

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE			
UNITARIA	PARAMETRO	CONTROLLI	FREQUENZA
SALINA	BASE AROMATICA NATURALE	AUTOMATICI	CONTINUI
COTTURA	A VAPORE	AUTOMATICI	CONTINUI

CARATTERISTICHE			
CHIMICO-FISICHE		MICROBIOLOGICHE	
PH	5,2+/-0,2	Analisi eseguite al cuore del prodotto (UFC/g)	
Aw <	0,94+/-0,02	Coliformi totali	<100
Umidità %	37+/-1,50	Escherichia coli	<10
Residuo secco	23+/-1,50	Stafilococchi aurei	<100
Grasso totale %	32+/-2	Clostridi s.r.	< 10
Proteine (N x 6.25) %	26+/-2	Salmonella	Assente in 25g
Ceneri %	5,7+/-0,3	Listeria m.	Assente in 25g
Cloruro di sodio %	4,3+/-0,3		
Anidride fosforica tot %	0,40+/-0,5	VALORI NUTRIZIONALI (g/100g)	
Zuccheri %	0,3+/-0,2	Proteine	25,0
Nitriti (NaNO ₂)	<150 ppm	Grassi	31,0
		Di cui acidi grassi saturi	11.6
Nitrati (KN03)	Tracce	Carboidrati	0,0
		Di cui zuccheri	0,0
		Valore energetico (kcal/kj)	319/1333

COMPOSIZIONE CHIMICA (mg/100g di parte edibile)		CONTENUTO IN AMINOACIDI DELL'ALIMENTO (mg/100g di parte edibile)	
Sodio 648	Niacina 3,20	Lisina 1.739	Istidina 720
Ferro 0,7	Vitamina C 0	Arginina 1.265	Ac. Aspartico 1.973
Fosforo 250		Treonina 829	Serina 821
Manganese 38,9	Colesterolo 62	Ac. Glutammico 3.068	Prolina 821
Riboflavina 0,15		Glicina 942	Alanina 1.174
Vitamina A tracce		Cistina 230	Valina 1.186
Potassio 227		Metionina 520	Isoleucina 976
Calcio 6		Leucina 1.695	Tirosina 698
Zinco 5,4		Fenilalanina 805	Triptofano 208
Tiamina 0,40		Amin. Limitante tript	