



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

"Prosciutto cotto PRAGA metà"



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Prosciutto cotto PRAGA
CODICE PRODOTTO	070811G
CODICE EAN	2 70811
PROCESSO PRODUTTIVO	Le cosce, disossate e refilate, vengono siringate con la salamoia contenente ingredienti e additivi e successivamente massaggiate in zangola. Terminata la zangolatura il prodotto viene posizionato in appositi stampi e sottoposto a cottura a vapore saturo. Conclusa questa fase il prodotto viene posto in cella di raffreddamento. Rimosso dagli stampi, il prodotto viene disposto su appositi carrelli e trasferito nel forno di affumicatura. Questo processo viene effettuato con combustione di farina di legno di faggio. Dopo lo stazionamento in cella di raffreddamento, il prodotto viene confezionato sottovuoto e successivamente pastorizzato.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Peso medio variabile: 4 kg circa	
IMBALLAGGIO	Primario	Sacco poliaccoppiato trasparente con etichetta con codifica del lotto e del TMC
	Secondario	scatola americana - dimensioni 485x285x180
	Unità di vendita	cartone da 4 pezzi
	Unità logistica	30 colli, 6 colli per strato x 5 strati - Dimensioni pallet 120x80x20h

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO
120 gg. a +2/4 °C	Max +4°C
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia di suino in taglio per cotto con eliminazione di geretto e tessuti nervosi

INGREDIENTI	Carne di suino (72%) - Acqua - Amido - Aromi - Sale - Destrosio - Gelificante: E407 - Antiossidante: E316 - Conservante: E250
ORIGINE MATERIA PRIMA (D.M. 6 agosto 2020 G.U. del 16.09.2020)	UE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 20.000
	Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 10
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	< 100
	Salmonella spp. / 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes / 25 g	Assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori di riferimento su 100g)	Energia (kcal / kJ)	102 / 428
	Grassi (g)	2,2
	di cui saturi (g)	0,8
	Carboidrati (g)	5,1
	di cui zuccheri (g)	1
	Proteine (g)	15,5
	Sale (g)	1,98

ALLERGENI	Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari
OGM	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

SITO PRODUTTIVO	Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)
IDENTIFICAZIONE SANITARIA	Bollo CE IT 679 L
CONTATTI	Tel. +39 0362 560584 Fax +39 0362 557309 www.mottabarlassina.it mottasrl@mottabarlassina.it

REDATTO DA:	AUTORIZZATO DA:
Assicurazione Qualità	Direzione