

**SCHEMA TECNICA****PROSCIUTTO COTTO****FUMAGALLI**
Rev. 01 del
08.11.2022**PROCESSO PRODUTTIVO**

Prodotto ottenuto utilizzando cosce selezionate di suini italiani pesanti, che vengono sapientemente disossate e rifilate e successivamente aromatizzate secondo una nostra ricetta di antica tradizione. Il prodotto viene formato in speciali stampi e cotto in forni a vapore. Rapidamente raffreddato, viene tolto dagli stampi, confezionato e successivamente pastorizzato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Suini italiani pesanti, nati, allevati e macellati in Italia.

SITO DI PRODUZIONE

Fumagalli Industria Alimentari S.p.A. – Via Briantea, 18 – Tavernerio (CO) - CE IT 92L

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio, correttore di acidità: citrato di sodio, aromi, conservante: nitrito di sodio.

ALLERGENI

ASSENTI [Allegato II del Regolamento UE n.1169/11]

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

Il prodotto è conforme ai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 s.m.i.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Gli ingredienti costituenti il prodotto non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (valori medi per 100 g)

Energia	774 kJ – 186 kcal
Grassi	12 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	5 g
Carboidrati	1,4 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,3 g
Proteine	18 g
Sale	2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	m	M
CBT	$\leq 10^3$	$> 10^3$
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10	$> 10^3$
Staphylococchi coagulasi positivi	≤ 20	$> 10^2$
Clostridi solfito riduttori	≤ 10	$> 10^3$
Salmonella spp.	Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	<i>Tipico dei prodotti cotti a base di carne di suino</i>
SAPORE	<i>Tipico dei prodotti cotti, delicato</i>
COLORE	<i>Rosa nocciola uniforme, con la parte superiore della fetta bordata da grasso bianco perlaceo.</i>
CONSISTENZA	<i>Morbida alla masticazione</i>

NOTE PER IL CONSUMATORE

Adatto a tutte le categorie di consumatori

**SCHEDA TECNICA****PROSCIUTTO COTTO****FUMAGALLI**
Rev. 01 del
08.11.2022**DESCRIZIONE PRODOTTO – INFORMAZIONI LOGISTICHE**

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE PRODOTTO	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE EAN CARTONE	TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (kg)	PEZZI per CARTONE	CARTONI per PIANO	NUMERO PIANI	TMC (giorni)	TMC RESIDUO alla CONSEGNA (giorni)	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
56074	Prosciutto cotto affettato	8002469560745	18002469560742	Atmosfera protettiva	0,0110 (e)	10	15	9	40	34	Conservare ad una temperatura inferiore a +4°C