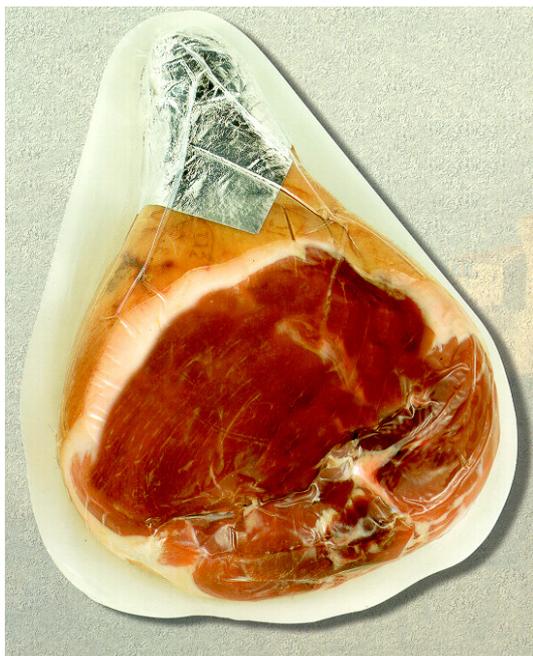


Alcar uno spa	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 08/01/2018		

Denominazione	Prosciutto crudo disossato pressato pulito marchio “VALDORA”
----------------------	---



1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO :

Prodotto ottenuto dal disosso di cosce suine provenienti da paesi CE, opportunamente stagionate con metodo tradizionale.

Ingredienti : coscia di suino, sale

Conservanti: E 252 (Nitrato di Potassio)

STAGIONATURA PRODOTTO: Min. 7 mesi

2) REQUISITI PARTICOLARI DI LAVORAZIONE

- Disosso : Laterale sfilato
- Pulitura : Pulito a coltello “ taglio vivo “
- Formatura : Pressato, in stampo a forma di prosciutto

3) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto in termoformatrice.

Pezzi per contenitore : variabile

Peso medio contenitore : variabile

4) REQUISITI ORGANOLETTICI:

Sapore : dolce, gradevole, con aroma fragrante e caratteristico del prosciutto magro.

Odore : delicato aromatico tipico del prodotto ben stagionato, senza difetti provenienti da rancidità, pasture, difetti di vena e di gambetto.

Aspetto / colore: al taglio il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco Puro delle parti grasse, senza infiltrazioni, senza incrostazioni superficiali. Il gambetto non deve avere colorazioni brunastre. Il grasso deve avere un colore Giallo chiaro.

5) REQUISITI CHIMICO – FISICI

Peso singolo pezzo Kg. variabile

Alcar uno spa	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 08/01/2018		

Denominazione	Prosciutto crudo disossato pressato pulito marchio “VALDORA”
----------------------	---

Spessore grasso cm. 1,5 / 2 max

6) TOLLERANZE RELATIVE AD ALCUNE DIFETTOSITA'

Presenza di piccoli ematomi / rottura capillari	Max 10 %
Disuniformità di taglio	Assenti
Cristalli di tirosina	Assenti
Fessurazioni anomale	Assenti
Difetti d'ago	Assenti
Disuniformità di colore	Assenti
Difetti di toelettatura	Max 10 %

7) REQUISITI MICROBIOLOGICI

Salmonelle	(U.F.C. / 25g)	Assenti
Listeria monocytogenes	(U.F.C. / g)	< 100

8) ANALISI CHIMICHE (valori medi)

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Aw		$\leq 0,92$
Nitrati	mg / Kg	entro i limiti di legge

Dichiarazione nutrizionale

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g Kj/100g	228 952
Grassi	g / 100g	14
di cui acidi grassi saturi	g / 100g	6,0
Carboidrati	g / 100g	0
di cui zuccheri	g / 100g	0
Proteine	g / 100g	26
Sale	g / 100g	6,0

Alcar uno spa	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 08/01/2018		

Denominazione	Prosciutto crudo disossato pressato pulito marchio “VALDORA”
----------------------	---

9) OGM ed Allergeni

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime gli ingredienti utilizzati sono esenti da sostanze che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettate come geneticamente modificate o provenienti da OGM e da sostanze definite allergeniche o da esse derivate (con riferimento all'allegato II del reg. UE 1169/2011).

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche.

10) TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta presente sul prodotto.

11) Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto: vedi etichetta presente sul prodotto.

Non forare la confezione.

12) Materiali ausiliari a diretto contatto

Tutti i materiali di confezionamento che vengono a diretto contatto con il prodotto sono utili al contatto con gli alimenti.