

Alcar uno spa	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 08/01/2022		

Denominazione	Prosciutto crudo disossato pulito pressato tranci ½ “Valdora”
----------------------	--



1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO :

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

Ingredienti : coscia di suino, sale

STAGIONATURA PRODOTTO: Min.7 mesi

2) 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.

3) REQUISITI CHIMICO – FISICI

Peso singolo pezzo Kg. 3 ca.

Spessore grasso cm. 1,5 max

4) REQUISITI PARTICOLARI DI LAVORAZIONE

- Disosso : Laterale sfilato
- Pulitura : Pulito a coltello “ taglio vivo “
- Formatura : Pressato in stampo a forma di prosciutto, sottovuoto, messo a riposo in cella a circa + 4° per almeno 2gg., quindi tagliato a metà.

5) REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

Alcar uno spa	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 08/01/2022		

Denominazione	Prosciutto crudo disossato pulito pressato tranci ½ “Valdora”
----------------------	--

6) TOLLERANZE RELATIVE AD ALCUNE DIFETTOSITA'

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

7) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto in termoformatrice, rete esterna, all'interno di un cartone.

Pezzi per contenitore : variabile

Peso medio contenitore : variabile

8) ANALISI CHIMICHE (valori medi)

Prove svolte	Unità di misura	Valori medi
Aw		≤ 0,92

Dichiarazione nutrizionale

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	228
	Kj/100g	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 (come NaCl)	g / 100g	6,0

Alcar uno spa	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di revisione: 08/01/2022		

Denominazione	Prosciutto crudo disossato pulito pressato tranci ½ “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.