


<b>Materie prime</b>	Deriva da cosce di suino predisossate, di peso non inferiore a Kg. 9,5, di suini adulti esclusi verri e scrofe, provenienti da allevamenti di Olanda e/o Germania di razze bianche incrociate e selezionate Nel procedimento di salatura si impiega cloruro di sodio di grana media, erbe aromatiche e spezie. Come conservante viene utilizzato il potassio nitrato Non contiene glutine	
<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino, sale, miscela di spezie, miscela di erbe aromatiche. Conservante E252	
<b>Caratteristiche fisiche e organolettiche</b>		
<b>Forma</b>		rettangolare
<b>Aspetto al taglio</b>		compatto di colore dal rosato al rosso
<b>Profumo</b>		tipico, leggermente speziato
<b>Sapore</b>		sapido, ma non salato
<b>Peso</b>		peso stagionato Kg. 6,00 +
<b>pH</b>		da 5,5 a 6,00
<b>Aw</b>		< a 0,90
<b>Flusso di lavorazione</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ricevimento materia prima</li> <li>2) Stoccaggio in cella</li> <li>3) Aggiunta ingredienti</li> <li>4) Salatura</li> <li>5) Riposo</li> <li>6) Lavaggio</li> <li>7) Asciugatura</li> <li>8) Toelettatura</li> <li>9) Sugnatura</li> <li>10) Stagionatura (5 mesi+)</li> <li>11) confezionamento sottovuoto</li> </ol>

- **Designazione e presentazione**

Il prodotto è immesso al consumo confezionato in film PA/PE e provvisto di etichetta riportante l'identificazione de prodotto, la modalità di conservazione e la scadenza.

- **Modalità di conservazione**

Conservare a temperatura compresa fra 0 e +4°C.

- **Scadenza**

6 mesi dal confezionamento

- **Tipo di imballo**

Film Top e Bottom Poliammide/Polietilene/Polietilene

Pezzi per collo n° 4

- **Parametri batteriologici**

Parametri	Unità Misura	Limiti
E. coli	UFC/g	100
Staphylococcus aureus	UFC/g	500
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<10
Clostridium perfringens	UFC/g	<10
Salmonella spp.	UFC/25g	Assenza
Listeria monocytogenes su 5 unità campionarie	UFC/g	<100

- **Valori nutrizionali**

Parametri	Unità Misura	Valore
Valore energetico	Kcal/100g	197
	KJ/100g	824
Grassi	g/100g	9,50
Acidi grassi saturi	g/100g	3,70
Carboidrati	g/100g	<0,3
Zuccheri	g/100g	<0,3
Proteine	g/100g	27,60
Sale (Cloruri come NaCl)	g/100g	5,90

• **Allergeni**

Allergeni	Presenza nel prodotto				Presenza in azienda			
	Sì		No	X	Sì		No	X
Glutine	Sì		No	X	Sì		No	X
Uovo e derivati	Sì		No	X	Sì		No	X
Latte e derivati	Sì		No	X	Sì		No	X
Pesce, molluschi, crostacei	Sì		No	X	Sì		No	X
Frutta a guscio	Sì		No	X	Sì		No	X
Soia e derivati	Sì		No	X	Sì		No	X
Sesamo	Sì		No	X	Sì		No	X
Lupini	Sì		No	X	Sì		No	X
Solfiti (≥ 10mg/kg)	Sì		No	X	Sì	X	No	