

Logistica alimentare

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Linea:PROSCIUTTI COTTI	Revisione: 7	Data:26/07/2010
----------------------------	------------------------	--------------	-----------------

Prodotto:PROSCIUTTO COTTO TIPO "P"

ANALISI MICROBIOLOGICA		ANALISI CHIMICA		DATI TECNICI	
Valori espressi in ufc/g		Valori medi per 100g di parte edibile		Informazioni tecniche d'imballo ed uso	
Carica batterica totale	<10.000	Umidità	73,1%	Codice articolo	010256
Escherichia coli	<10	Proteine	15,5%	Codice EAN	10256
Stafilococchi coagulasi positivi	<100	Grassi	7,4%	Pezatura	7,000 Kg
Streptococchi fecali	<100	Carboidrati	0,9%	Pezzi per cartone	2
Clostridium perfringens	<10	Generi	3,1%	Cartoni per pallet	54
Lattobacilli	<20.000	Sodio Cloruro	2,5%	Temperatura di conservazione	0° / +4° C
Salmonella spp	Assente in 25g	Fibre Alimentari	0,00%	Giorni di conservazione	120
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Kcal	133	Modalità di confezionamento	Sottovuoto
		Kjoule	554	Tipo di confezione	Sacco alluminio
				Categoria Merceologica	Scelto

Materia Prima: Coscia suina fresca di provenienza CE.

Ingredienti: carne di suino (84,5%), acqua, sale, destrosio, aromi. Antiossidante:sodio ascorbato. Conservanti:sodio nitrito.

Allergeni (DIR 2007/68/CE):Glutine: assente, Crostacei: assenti, Uova: assenti, Pesce: assente, Arachidi: assenti, Soia: assente, Latte e p.d. (compreso lattosio): assenti, Frutta a guscio: assente, Sedano: assente, Senape: assente, Sesamo: assente, Anidride solforosa, solfiti: assenti, Lupini: assenti, Molluschi: assenti.