

<b>Foto</b>	
<b>Descrizione</b>	La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Colore:</b> Rosso intenso della carne e bianco del grasso sottocotenna <b>Sapore:</b> Dolce e delicato <b>Odore:</b> Intenso e tipico del prosciutto cotto
<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino 95%, sale, saccarosio, destrosio, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
<b>Conservazione</b>	Da +1° a +4°C
<b>TMC</b>	150 giorni (dalla data di confezionamento)

<b>Formato</b>		
<b>Dimensioni (H x L x P)</b>	155 x 260 x 270 mm circa	155 x 260 x 135 mm circa
<b>Peso</b>	8,7 Kg (±5%)	4,4 Kg (±5%)
<b>Imballo primario</b>	Alluminio alimentare sottovuoto	Alluminio alimentare sottovuoto
<b>Imballo secondario</b>	Cartone	Cartone
<b>Pezzi per cartone</b>	2	4
<b>Dimensione esterne cartone (H x P x L)</b>	190 x 300 x 510 mm	190 x 300 x 510 mm
<b>Codice prodotto</b>	11046	11556
<b>Cod. Ean 13</b>	2258316	2258366
<b>Cod. Ean 128</b>	803292772786	803292772836
<b>Tipo pallet</b>	Epal	Epal
<b>N° cartoni per strato</b>	6	6
<b>N° strati per pallet</b>	6	6
<b>Altezza massima pallet</b>	1290	1290



Viale del Lavoro, 25/27  
37060 Buttapietra – VR - Italy  
Tel. +39 045 6660528 r.a. Fax +39 045 6661100  
[www.salumificiobombieri.it](http://www.salumificiobombieri.it)  
info@salumificiobombieri.it

## Scheda tecnica

# Prosciutto cotto alta qualità "Naturalis"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine



<b>Parametri microbiologici (alla produzione)</b>	Carica Batterica Mesofila Totale	<10 <sup>4</sup> ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Stafilococco aureo	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
<b>Parametri chimici (valori medi)</b>	Umidità %	65,9 ± 2
	Ceneri %	2,3 ± 1
	Additivi	Entro i limiti di legge
<b>Valore nutrizionali medi per 100 g</b>	Energia	749 KJ / 179 Kcal
	Grassi	10,4 g
	(di cui acidi grassi saturi)	4,0 g
	Carboidrati	0,6 g
	(di cui zuccheri)	0,4 g
	Proteine	20,8 g
	Sale	1,2 g
<b>Ogm</b>	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati	
<b>Allergeni</b>	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato I del D.lgs 114/06	
<b>Stabilimento di produzione</b>	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy	
<b>Nota</b>	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni	