



## FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.

### FIOCCO STAGIONATO META' SOTTO VUOTO STANDARD PRODOTTO FINITO

NOME: FIOCCO STAGIONATO	Pezzatura: kg 0,7 / 0,9 circa Periodo di stagionatura: min. 60/90 giorni Tempo max di conservazione: 4 mesi, consumare velocemente dopo l'apertura
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO	
FORMA FISICA	Parte del prosciutto viene scotennato, rifilato, salato investito con pellino di sugna al naturale e legato con spago
INGREDIENTI	Carne suina, sale, spezie-conservante: E252
STATO DI CONSERVAZIONE	In cella frigorifera a temperatura non superiore a 10°, prima e dopo l'apertura
PRODOTTO FINITO	Successivamente privato di corda, viene messo sotto vuoto
MODALITA' D'USO	Il prodotto deve essere privato del sacchetto e affettato tal quale

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Umidità	% sul totale	39 + 3%
Proteine	% sul totale	24 + 3%
Grassi	% sul totale	30 + 5%
Aw	1 - 0	0,85 - 0,93
ph	1 - 14	6,0 (+/- 0,5)
Zuccheri riducenti	% sul totale	<0,1%
Sale (NaCl)	% sul totale	dal 3,5 al 5,5 %
E 252	mg/kg	limiti di legge

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Carica microbica totale aerobia a 32° C	ufc/g	< 700,000
Escherichia coli	ufc/g	< 50
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 100
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	< 50
Salmonella spp	ufc/in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	ufc/in 25 g	Assente

#### Imballaggio primario:

Imballaggio primario:	cartone
Peso lordo:	kg 0,87
Pezzi per cartone:	10
Strati per paletta:	5
Cartoni per strato:	4
Cartoni totali per paletta:	20

Nel prodotto non sono presenti allergeni, non esiste rischio di contaminazioni crociate accidentali ed è adatto al consumo dei celiaci.  
Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM  
Claim potenziali: % di sale e grasso occasionalmente superiori