



PCH-COMM
Ed.: 02
Rev.: 01
Data : 13/04/15

FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.
CULATTA PRONTOTAGLIO SOTTO VUOTO

STANDARD PRODOTTO FINITO

COD. ART.: 245SV

NOME: CULATTA META' SOTTO VUOTO	Periodo minimo di stagionatura: min. 13 mesi TMC: 6 mesi dalla data di confezione Pezzatura kg 2,0/2,6
---------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO

FORMA FISICA	Parte della coscia di maiale salata e stagionata
INGREDIENTI	Carne suina, sale marino. Coadiuvante tecnologico: sugna
STATO DI CONSERVAZIONE	A temperatura non superiore a 10°, prima e dopo l'apertura del sotto vuoto
MODALITA' D'USO	Il prodotto deve essere privato del sacchetto, della stagnola e affettato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE
pH	5,76
Aw	0,903
Cloruri - espressi come gr/100 di NaCl	4,38
Umidità (gr/100gr)	35,15
Ceneri (gr/100 gr)	5,17

Nessun conservante, nessun colorante, nessun additivo

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Carica mesofila totale	ufc/g	5 x 1000
Escherichia coli	ufc/g	<10
Stafilococchi aureus	ufc/g	< 10
Salmonella	ufc/in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	ufc/in 25 g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g

Proteine	g 25,99
Carboidrati	< g 0,5
di cui zuccheri	> g 0,1
Grassi totali	g 33,65
di cui acidi grassi saturi	g 10,47
Sale	g 4,38
Valore energetico	kcal 407 / kJ 1687

IMBALLAGGIO

Imballaggio primario:	sacchetto per il sotto vuoto
Imballaggio secondario:	cartone
Pezzi per cartone:	2
Strati per bancale	5
Cartoni per strato:	11
Cartoni totali per bancale:	55 max

Nel prodotto non sono presenti allergeni

Mulazzano Ponte, 28/11/2018