

# sgambato al pepe

europa





Prosciuttificio Montevercchio IT486LCE

## sgambato al pepe europa

**Codice articolo:** SM010

**SOTTOVUOTO A TRANCI:** SM033

### **Descrizione:**

prosciutto selezionato da cosce di suino europeo stagionato in Italia, Kg. 5,00/9,00  
Stagionatura 5 mesi + a seconda della pezzatura

### **Ingredienti:**

Carne di Suino, Sale, Aromi naturali, Conservanti (E250, E252)

### **Destinazione d'uso:**

prodotto da consumarsi previa affettatura o preparazioni gastronomiche

### **Caratteristiche sensoriali:**

colore rosso tipico con striature grasse bianco perlaceo, assenza di odori anomali, consistenza soda

### **Caratteristiche microbiologiche:**

i prodotti sono campionati ciclicamente in base al piano di autocontrollo in conformità al Reg CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti.

Di seguito sono riportati i limiti di accettabilità al superamento dei quali vengono intraprese azioni correttive:

carica batterica mesofita totale: 1.000.000 ufc/g

E.coli: 500 ufc/g

Staphylococcus: coag+ 500 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente su 25 g

### **OGM e allergeni:**

visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e le Direttive 89/2003 e 68/2007, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche

### **Lavorazione:**

si dichiara che tutta la lavorazione avviene nel rispetto della normativa cogente (in particolare reg.CE 852 e 853 /2004 e Reg CE 178/2002). L'attività di disossatura e confezionamento, effettuate esternamente, vengono monitorate tramite periodiche verifiche ispettive presso i fornitori.

### **TMC**

Prodotto intero: 36 mesi

Prodotto confezionato: 6 mesi dal confezionamento

### **Temperature di stoccaggio fino a destinazione:**

Prodotto intero: conservare in luogo fresco

Prodotto confezionato: T < 10° C

### **Modalità di consegna:**

I prodotti vengono messi all'interno di scatole di cartone.

### **Specifiche imballaggio:**

visti i reg CE 1935/2004 e 10/2011, si dichiara che tutti i materiali da imballaggio a contatto con l'alimento sono idonei all'uso previsto.

### **Modalità di trasporto:**

i prodotti sono consegnati su automezzi idonei al trasporto di alimenti e a temperatura controllata, nel rispetto della normativa vigente.