

# sgambato con pepe nazionale





Prosciuttificio Montevercchio IT486LCE

## SGAMBATO CON PEPE NAZIONALE

**Codice articolo:** SS112  
**A TRANCI:** SS113

### **Descrizione:**

prosciutto selezionato da cosce di suino italiano allevato, macellato e stagionato in Italia  
pezzatura Kg. 7,00/10,00  
Stagionatura 7 mesi + a seconda della pezzatura

### **Ingredienti:**

Carne di Suino nazionale, 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.