

BOLLO CE	
DEFINIZIONE MERCEOLOGICA	Coscia di Suino, con aggiunta di Sale Marino alimentare con stagionatura non inferiore a 9 mesi dalla data di salagione, ottenuto da cosce fresche di suino di origine Europea.
INGREDIENTI	Coscia di Suino, sale, aromi, conservanti (E252, E 250).
INFORMAZIONI	Il prodotto NON CONTIENE GLUTINE ed altri allergeni (All.II REG. CE 1169/11), né ingredienti e/o materie prime derivate da O.G.M. Non è stato fatto ricorso a radiazione ionizzante, né sono state utilizzate materie prime irradiate.
METODO DI CONTROLLO	Autocontrollo HACCP
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore/Aroma: fragrante caratteristica, di stagionato e speziato. Consistenza: compatta, morbida, non secca. Sapore: delicato stagionato. Colore: caratteristico tra il rosa ed il rosso intenso del magro, con striature di grasso bianche.
VALORI NUTRIZIONALI	valori medi nutrizionali per 100g di prodotto: Kcal 256 Kj 1068 Grassi 16g (m/m) di cui acidi grassi saturi 5,5g (m/m) Carboidrati 0,01g di cui zuccheri < 0,1g (m/m) Proteine 28g (m/m) Sale 5,40% (m/m)
PARAMETRI ANALITICI	per 100g di prodotto Umidità 39% (m/m) AW <0,92% PH < 6,0 Nitriti <12,5% (m/m) Nitrati 75% (m/m) Amidi: assenti Zuccheri solubili: assenti
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Escherichia coli beta-glucuronidasi pos <100 ufc/g Enterobacteriacee <100 ufc/g Stafilococchi coagulasi pos <10 ufc/g Listeria monocytogenes: assente/in 25g Salmonella spp: Assente/in 25g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare al fresco a temperatura di refrigerazione, +/- 8°C

Zocca (Mo) – 41059 – Via Boccaccio, 212

Tel. e Fax 059/987240

C.F./P.Iva e N.Reg.Imp. 00261280366

