


<p>BOLLO CE</p>	
<p>DEFINIZIONE MERCEOLOGICA</p>	<p>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.</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Coscia di Suino, sale, aromi, conservanti (E252, E 250).</p>
<p>INFORMAZIONI</p>	<p>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.</p>
<p>METODO DI CONTROLLO</p>	<p>Autocontrollo HACCP</p>
<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	<p>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.</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>valori medi nutrizionali per 100g di prodotto: Kcal 256 Kj 1068 Grassi 16g (m/m) <i>di cui acidi grassi saturi 5,5g (m/m)</i> Carboidrati 0,01g <i>di cui zuccheri &lt; 0,1g (m/m)</i> Proteine 28g (m/m) Sale 5,40% (m/m)</p>
<p>PARAMETRI ANALITICI</p>	<p>per 100g di prodotto Umidità 39% (m/m) AW &lt;0,92% PH &lt; 6,0 Nitriti &lt;12,5% (m/m) Nitrati 75% (m/m) Amidi: assenti Zuccheri solubili: assenti</p>
<p>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Escherichia coli beta-glucuronidasi pos &lt;100 ufc/g Enterobacteriacee &lt;100 ufc/g Stafilococchi coagulasi pos &lt;10 ufc/g Listeria monocytogenes: assente/in 25g Salmonella spp: Assente/in 25g</p>

CONFEZIONAMENTO	Il prodotto viene confezionato sottovuoto in buste PA/PE con l'etichetta (contenente tutte le informazioni necessarie) e riposto in cartoni.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare al fresco a temperatura di refrigerazione, +/- 8°C
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	6 mesi dalla data di confezionamento

*Zocca (Mo) – 41059 – Via Boccaccio, 212*

*Tel. e Fax 059/987240*

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

