



MODULI			MOD.60
Scheda tecnica PRODOTTI FINITI			Rev.4 12.02.15
Negrini Salumi S.A.S. di Gianni Negrini Via Alberelli, 28 - 44045 - Renazzo (Fe) - Italy		Tel.: 0039 51 6850011 Fax.: 0039 51 6850022	E- mail:segreteria@negrinisalumi.com www.negrinisalumi.com

Nombre del producto:	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO MEZZO. KG.4	SITUACIÓN:	ATTIVA
----------------------	---	------------	--------

Código Artículo	Descripción de artículo y formato		Descripción Embalaje	Piezas por caja	Número de casos por capa	Número de capa por palet	Código EAN caja	Código EAN articulo	Tamaño de la caja (mm) (LongxAnchxAlt)
119300prov	JAMÓN COCIDO A LA TRUFA MITAD 4KG	PESO VARIABLE	SR	1	12	9	9800394801845	2227591	390x190x157

Origen de la carne: UE

Ingredientes : pierna de cerdo, sal, PROTEINAS DE LECHE, dextrosa, sacarosa, esaltador de sabor (glutamato mono sódico), especias, aromas, trufa, negra (Tuber aestivum) 1%, antioxidante (ascorbato sódico), conservante (nitrito de sodio)

Alérgenos: El producto contiene PROTEINAS DE LECHE.

Proceso de transformación: salazón por inieccion, masaje y descanso para absorcion de la sal, moldura y cocción a baja temperatura en horno a vapor,extraccion del jamon cocido del molde y envasado en vacio, pastorizacion, enfriamiento, pastorizacion.

Método de embalaje: en bolso al vacío

Almacenamiento y distribución: 2 - 5°C

duración mínima desde la fecha de envasado: 180 días desde la fecha de envasado - 120 días al cliente

Instrucciones de uso: no pinchar la confección

Microbiológico :

Parámetro:	Valor:
Carga Bacteriana Total	< 500000 u.f.c./g
Anaerobios solfito reductores	Ausente en 25g
Bacillus cereus	Ausente en 25g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g

Perfil nutricional por 100g:

Valor energetico:	
Kcal (100g)	109
Kj (100g)	457
Grasas	4,4 g
Ácidos grasos saturados	1,7 g
Hidratos de carbono	0 g
azúcares	0 g
Sal	0 g
Proteínas	17,3 g

Nota: los valores son indicativos del producto.

Fecha: 23 giugno 2015

Emitido por Aseguramiento de la Calidad: Dr. Luppi Manuele

Aprobado por la Dirección: Dr. Carlo Negrini