



NEGRI s.r.l.  
Rif. -

Scheda Tecnica  
Prodotto Finito

File: Mod. 05/06/02  
Revisione: 00 del 01.10.2013  
Pagina: 1 di 1

Codice	90110			
Descrizione	Prosciutto Cotto AQ GRAN BONE'			
Revisione	00			
Definizione	Carne di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore			
Ingredienti in Etichetta	Carne di Suino - Sale - Aromi - Saccarosio - Antiossidante: E301 - Conservante: E250			
Termine Minimo di Conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento			
Vita residua alla Consegna	120 giorni			
Specifiche Organolettiche	Aspetto esterno	Liscio ed uniforme		
	Aspetto interno	Di colore rosa intenso		
	Consistenza	Omogenea e compatta		
	Aroma	Delicato		
	Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata		
Specifiche Chimico - Fisiche	Proteine (%)	Grassi (%)	Carboidrati (%)	Umidità (%)
	19,00	7,00	1,00	70,00
	Ceneri (%)	Cloruro di Sodio (%)	aW	Valore pH
	3,00	1,80	0,95	5,90
Specifiche Microbiologiche	Carica Batterica Mesof. Tot. (UFC/g)	Enterococchi (UFC/g)	Escherichia Coli (UFC/g)	
	< 1.000	< 50	NR	
	Anaerobi Solfito Riduttori (UFC/g)	Staph. aureus (coag. +) (UFC/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	
	< 10	< 100	Assente	
	Listeria monocytogenes (in 25 g)	-	-	
	Assente	-	-	
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Involgente primario		Peso unitario (kg)	
	Sottovuoto in sacco di alluminio		8,00	
	Imballo Secondario (IS)	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)	
	Cartone	1	8,00	
	Cartoni (IS)/Strato	Strati/Bancale	Cartoni (IS)/Bancale (n)	
	9	6	54	
Codice EAN	2374445			
Specifiche di Trasporto e Stoccaggio Prodotto e Confezionato da	A temperatura non superiore ai 4° C			
	IT 341 LP CE			

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti norme di settore ed ai principi del Sistema H.A.C.C.P., tutti i materiali che lo costituiscono (materia prima, ingredienti ed involgente primario) sono preventivamente controllati ed identificati permettendo una completa tracciabilità interna di ogni lotto di prodotto. Sono inoltre attive su tutte le linee produttive le procedure SSOP e GMP. NEGRI s.r.l. dichiara di operare conformemente a tutte le norme vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Allergeni che entrano nella composizione del prodotto: nessuno.

NEGRI s.r.l. indica in etichetta la presenza di eventuali componenti ottenuti da OGM comprendendo anche la presenza accidentale. Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

NEGRI s.r.l. può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Redatto			Verificato			Approvato		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
01.10.2013	RCQ	<i>Copia originale firmata</i>	01.10.2013	RCQ	<i>Copia originale firmata</i>	01.10.2013	DIR	<i>Copia originale firmata</i>

© NEGRI Industria Alimentare s.r.l. - Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa, con un mezzo qualsiasi, senza il consenso scritto di NEGRI s.r.l.

NEGRI s.r.l.  
Via Dante Alighieri, 470 - Salara (RO) Italia