

SCHEDA TECNICA



IT 136 L
CE

SPECK RUSTICO CASA WALSER

Con Cotenna
Codice articolo: 510-520



REALIZZAZIONE: Prosciutto crudo affumicato tipo Tirolo. Le operazioni di salatura vengono effettuate a secco con aromi naturali caratteristici; la stagionatura e l'affumicatura tradizionali, consentono l'ottenimento di un prodotto naturale dal gusto delicato. Il prodotto finale è con cotenna.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	Formato	Confezionamento primario	Stagionatura	Temperatura di conservazione
Speck Rustico Casa Walser Cod. 510	5 kg	1/1	In sacchetto termoretraibile sotto-vuoto	4 mesi	0-4°C
Speck Rustico Casa Walser Cod. 520	2,5 kg	1/2	In sacchetto termoretraibile sotto-vuoto	4 mesi	0-4°C

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g per aw > 0,92 <100 UFC/g fino al termine del TMC per aw ≤ 0,92
Salmonella Spp	Assente in 25 g

TABELLA NUTRIZIONALE (g SU 100 g)

Valore energetico	1355/326 KJ/kcal
Grassi	24 g
di cui saturi	9,5 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	26 g
Sale	4,1 g

Ingredienti: Prosciutto di suino; Sale; Zuccheri: destrosio; Spezie, Aromi naturali; Antiossidante: ascorbato di sodio; Conservante: potassio nitrate, sodio nitrito.

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.

Il prodotto è **SENZA GLUTINE**, **SENZA LATTOSIO** e **SENZA OGM**.

TMC: 120 gg

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006

PRODOTTO IN ITALIA CON CARNE SUINA DI ORIGINE UE



Rev.1 del 22/07/2022