



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

PROSCIUTTI CRUDI

www.cappola.it

Bauletto Trancio



Coscia di suino Europeo - Disossato.

Provenienza: coscia di suino europeo selezionata, disossata da stagionata

Stagionatura: 10/12 Mesi

Pezzatura: 6 Kg.

Confezione: 4 pezzi

AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP

Data: 15/01/2008

Revisione: 01

Fratelli Cappola S.r.l.

Bauletto trancio



Scheda tecnica del prodotto

Produttore	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
Descrizione Prodotto	Prosciutto crudo Bauletto disossato sottovuoto Peso: 300-350 gr Scatola: 8 pezzi
Ingredienti	Coscia suina disossata stagionata, carne di suino, sale, aromi, conservante E250-E25
Caratteristiche Organolettiche	Forma: rettangolare compatta Colore: da rosso brillante a rosso intenso Odore: profumo intenso Sapore: gustoso, delicato
Limiti Microbiologici	Coliformi: <200 ufc/g Escherichia Coli: <20 Stafilococcus aureus: <100 Clostridi solfito riduttori: <10 Salmonella: assenti in 25 g Listeria Monocytogenes: assenti in 25 g
Limiti di residui chimici	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
Valori nutrizionali medi per 100g	Valore energetico 100g: kcal 333 KJ 1387 Proteine: 32,5g Grassi: 22,2g Carboidrati: 0,75g
Shelf-life TMC	240 giorni dal confezionamento sottovuoto
Conservazione	Temperatura 4° / 7°C
Trasporto	Temperatura 4° / 7°C

FASI PRODUTTIVE

Ricevimento animali vivi e sosta

Avvio degli animali alla macellazione

Macellazione

Selezionamento immediato

Refrigerazione

Disosso, rifilatura e tolettatura coscia

Salatura

Tolettatura e stuccatura

Stagionatura

Confezionamento sottovuoto

Spedizione e distribuzione