



Alfiere

SENZA
GLUTINE

SENZA
DERIVATI
DEL LATTE

RIDOTTO
CONTENUTO
DI SODIO

SENZA
POLIFOSFATI
AGGIUNTI



PROSCIUTTO COTTO

ALTA QUALITÀ

Selezioniamo rigorosamente solo le migliori cosce intere per ottenere un prosciutto cotto dal colore intenso e dal gusto dolce e delicato.

Lasciati sedurre dal sapore inconfondibile di Alfiere.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche

Marchio	OMEGA ALIMENTARI
Denominazione	ALFIERE - Prosciutto cotto alta qualità
Descrizione	La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
Colore	Rosso intenso della carne e bianco del grasso sotto cotenna.
Sapore	Dolce e delicato.
Odore	Intenso e tipico del prosciutto cotto.
Ingredienti	Coscia di suino 95%, sale, aromi naturali, saccarosio, destrosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Origine materia prima	Le materie prime utilizzate provengono da paesi della Comunità Europea (CE)
Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
Conservazione	Da +1° a +4°C
AIC	Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2018/2019.
Imballi	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti
Formato	Pagnotta
Dimensioni (H x L x P)	155 x 260 x 270 mm
Shelf-life	150 gg (dalla data di confezionamento)
Peso	8,7 Kg (±5%)
Imballo primario	Alluminio alimentare sottovuoto
Imballo secondario	Cartone
Dim. est. cartone (H x L x P)	197 x 255 x 585 mm
Pezzi per cartone	2
N° cartoni per strato	6
N° strati per pallet	3+3
Altezza massima pallet	1482 mm

Parametri microbiologici (alla produzione)

Carica Batterica Mesofila Totale	<10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g

Parametri chimici (valori medi)

Umidità %	65,9 ± 2
Ceneri %	2,3 ± 1
Additivi	Entro i limiti di legge

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	749 KJ / 179 Kcal
Grassi	10,4 g
di cui acidi grassi saturi	4,0 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	20,8 g
Sale	1,2 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

