

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 20/11/2019

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

PROSCIUTTO COTTO ARTU'

Denominazione commerciale	Artù
Denominazione legale	Prosciutto Cotto Alta Qualità
Produttore	MARTELLI SALUMI S.p.A. Sede legale: Via Cantone, 28 - 46030 Dosolo (MN) Sede amministrativa e stabilimento: Via dell'Industria, 11 - 35040 Boara Pisani (PD)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Descrizione prodotto	Ottenuto dalla lavorazione e cottura di cosce fresche suine provenienti da macelli europei, scelte per la grossa dimensione, unite al basso strato di grasso; al disosso vengono asportati lo stinco ed il grasso interno; rimane solo una piccola parte di cotenna che ne ricopre solo un lato; prodotto a bassa iniezione di salamoia. Nella salamoia non vengono aggiunti polifosfati, soia, amidi e derivati del latte; senza glutine. La temperatura di cottura è pari a 69°C al cuore del prodotto, vecchio parametro del Decreto Legge che disciplinava la denominazione tra gli altri di "Prosciutto cotto alta qualità". Le modifiche effettuate a tale decreto hanno eliminato l'obbligo di raggiungere questa temperatura. Martelli l'ha mantenuto. Inoltre, per raggiungere delicatamente i 69°C al cuore, il prodotto impiega quasi 24 ore. Tutto ciò comporta un aumento del calo peso in cottura con conseguente diminuzione della sineresi (perdita liquido) nel corso dell'intera vita del prodotto. Questo anche grazie alla bassa siringatura. Altro vantaggio della bassa siringatura e della lunga cottura ad alta temperatura è la miglior consistenza della fetta che risulta più asciutta ma molto compatta. L'effetto non è "secco", vengono anzi esaltati gli aromi classici ed il gusto storico del prodotto. La fetta si scioglie in bocca, eliminato qualsiasi effetto "plastico".
Ingredienti	Coscia suina, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250.
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	In frigorifero costantemente ad una temperatura da +1°C a +3°C
Modalità di confezionamento	Bustone sottovuoto in poliaccoppiato di alluminio sottoposto a pastorizzazione
Shelf life	165 giorni dalla data di confezionamento, se tutte le norme di conservazione vengono rispettate
Peso medio	9,4 kg ca

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0046
Codice EAN	26804
Bollo CE	IT 1820/L CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	698
	kcal	167
Grassi	g	11
di cui acidi grassi saturi	g	6,5
Carboidrati	g	1,0
di cui zuccheri	g	1,0
Proteine	g	17
Sale	g	2,0

-Caratteristiche chimico-fisiche-

pH	>4,5
----	------

-Informazioni logistiche-

Formato confezione	Stampo a botticella
N. pezzi per cartone	2
Caratteristiche imballo primario	Etichettato con codice a barre, peso, numero di lotto e termine minimo di conservazione
Dimensioni imballo primario	49,3cm x 30,8cm x 18,0cm
N. cartoni per ripiano	5
N. ripiani	5
N. cartoni per pallet (europallet)	25