

PENASA ALESSANDRA
Produzione Artigianale
Prosciutti cotti e Speck

Via Reif, 4 – Z. art.le
39044 Laghetti di Egna (BZ)

Tel.: 0471 817208
Fax: 0471 1881739
Email: penasal18@vodafone.it

SCHEMA TECNICA

PROSCIUTTO COTTO BAUERN (DEL CONTADINO)

SELEZIONE DELLE CARNI:

Coscia di suino fresca e selezionata: taglio da Kg. 5,50 – Kg. 6.

SIRINGATURA:

i prosciutti vengono siringati tramite una macchina multiaghi, usando una salamoia composta da acqua, sale, zucchero, conservanti e aromi naturali.

ZANGOLATURA:

i prosciutti vengono massaggiati in apposite zangole in acciaio per far assorbire la salamoia iniettata e per accelerare l'estrazione delle proteine necessarie per un a buona qualità del prodotto finito: colore, consistenza e sapore.

RIFILATURA:

i prosciutti vengono rifilati e sgrassati a mano. Poi vengono muniti di spaghi per poter essere appesi su appositi carrelli anche essi di acciaio.

COTTURA:

i prosciutti vengono messi in forno, dove vengono impostate le seguenti fasi di lavoro:

asciugatura: in forno caldo con circolazione ed espulsione aria,

affumicatura: con legno di rovere e bacche di ginepro,

cottura: viene effettuata una cottura lenta a vapore saturo per 6/8 ore.

Dopo la cottura il prosciutto viene raffreddato in specifiche celle refrigerate, in cui, il cuore del prodotto raggiunge i + 2°

CONFEZIONAMENTO:

il prosciutto viene messo in buste trasparenti termoretraibili, viene effettuata una fase di sottovuoto seguita da una pastorizzazione e successivo raffreddamento in celle di stoccaggio refrigerante.

ASPETTO:

prosciutto intero senza noce con pezzatura da Kg. 5,50 – a Kg. 6,20.

Confezioni possibili a metà.

Gusto delicato con tendenza al dolce, con fetta contornata da grasso spesso un centimetro circa.

Colore della fetta: rosa intenso.

FORMATO:

dal taglio dello Speck senza la noce.

PRODOTTO SENZA:

senza: derivati del latte,

senza: glutine

senza: glutamato monosodico,

senza: polifosfati aggiunti.

INGREDIENTI:

carne di suino, acqua, sale, saccarosio, spezie, aromi naturali, caragenina: E 407, antiossidante: E 301, conservanti: E 250.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Umidità:	% m/m	71,91
Ceneri:	% m/m	2,57
Grasso libero:	% m/m	2,58
Proteine (Azoto Totale x 6,25):	% m/m	23,28
Carboidrati per differenza:	% m/m	1,50
Sale:	% m/m	2,00

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE:

analisi microbiologiche e chimiche effettuate periodicamente sui prodotti (a rotazione). Sono disponibili in azienda su richiesta.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE:

Coloformi totali:	<100UFC/g
Stafilococchi aurei:	<100ufc/g
Escheria Coli:	<100ufc/g
Listeri spp (QL)	assente in 25 g.
Salmonella:	assente in 25 g.

SCADENZA PRODOTTO:

110 giorni.

MANIPOLAZIONE ED UTILIZZO:

non forare la confezione. Aprire la confezione 10 minuti prima di effettuare il prosciutto.

TRASPORTO E STOCCAGGIO:

trasporto da +0° a +4°

stoccaggio da +0° a +4°

Ditta: PENASA Alessandra
Produzione Artigianale
Speck & Prosciutti cotti

Via Reif,4 – Z-art.le
39040 Laghetti di Egna BZ
tel.-fax: 0417817208
Email: penasa18@vodafone.it

Laghetti il 20/11/2009

La ditta Penasa A. garantisce un prosciutto cotto di alta qualità privo dei seguenti ingredienti:

- polifosfati aggiunti,
- derivati del latte,
- fonti di glutine,
- glutamato monossido aggiunto;

inoltre contiene meno del 2 % di sale e meno del limite consentito di nitriti di sodio.

Cordiali Saluti.

DITTA PENASA
CALCOLO PARAMETRI "PROSCIUTTO
DI QUALITA'"

Art. 4 CARATTERISTICHE

$$F = 100 - (71,91 + 23,28 + 2,58 + 2,57)$$

$$F = 100 - 100,34$$

$$F = - 0,34$$

$$UPSD = (71,91/100 - 2,58 + 0,34) \times 100$$

$$UPSD = (71,91/97,76) \times 100$$

$$UPSD = 73,55$$

CONFORME COME PROSCIUTTO DI QUALITA'

