



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

PROSCIUTTI CRUDI

www.cappola.it

# Bauletto



Coscia di suino Europeo - Disossato.

**Provenienza:** coscia di suino europeo selezionata, disossata da stagionata

**Stagionatura:** 10/12 Mesi

**Pezzatura:** 6 Kg.

**Confezione:** 4 pezzi

Su richiesta disponibile  
anche in tranci di 3 Kg

**AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP**

**Data:** 15/01/2008

**Revisione:** 01

**Fratelli Cappola S.r.l.**  
Bauletto



## Scheda tecnica del prodotto

<b>Produttore</b>	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
<b>Descrizione Prodotto</b>	Prosciutto crudo Bauletto disossato sottovuoto Peso: 6-7 Kg Scatola: 4 pezzi <b>Codice n° 119</b>
<b>Ingredienti</b>	Coscia suina disossata stagionata, carne di suino, sale, aromi, conservante E250-E252
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Forma: rettangolare compatta Colore: da rosso brillante a rosso intenso Odore: profumo intenso Sapore: gustoso, delicato
<b>Limiti Microbiologici</b>	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
<b>Limiti di residui chimici</b>	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
<b>Valori nutrizionali medi per 100g</b>	Valore energetico 100g: kcal 333 KJ 1387 Proteine: 32,5g Grassi: 22,2g Carboidrati: 0,75g
<b>Shelf-life TMC</b>	240 giorni dal confezionamento sottovuoto
<b>Conservazione</b>	Temperatura 4° / 7°C
<b>Trasporto</b>	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