



SCOSCIATO

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
<p>Denominazione: Scosciato coscia di suino stagionata</p> <p>Marchio: Prosciuttificio Crosare</p> <p>Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy</p> <p>Numero bollo CE: IT 1026/L</p> <p>Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco</p> <p>Prodotto: coscia di suino disossata</p> <p>Stagionatura: minimo 8 mesi</p> <p>Ingredienti: suino, sale, aromi naturali, saccarosio antiossidante E 300 conservanti E 250 E 252</p>	<p>Aspetto - Colore: compatto, di colore rosso rosa, grasso di colore bianco</p> <p>Profumo: delicato</p> <p>Gusto: dolce</p> <p>Consistenza: soda, morbido al taglio</p>	<p>Peso medio: da kg. 5,5 a kg. 6,5</p> <p>Forma: romboidale</p>	<p>Requisiti chimico - fisici (media aziendale) umidità 63,20% proteine 31,30% grassi 2,70% cloruro di sodio 5-6%</p> <p>Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella</p>	<p>Unità di misura: kilogrammi</p> <p>Confezionamento: al naturale</p> <p>Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano contenente 1 pezzo cad.</p> <p>Modalità di conservazione: da +14° a +20°</p>