



**ALTA QUALITA'**  
**"PER TUTTI"**

*Sugar Free*

**Bambini, Diabetici, Anziani, Sportivi, Dieta**

**SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI,**

**POLIFOSFATI, GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE E GLUTAMMATO**



[WWW.COTTIPERTUS.COM](http://WWW.COTTIPERTUS.COM)

# Le principali fasi di lavorazione del prodotto sono:

- 1. Rifilatura:** le cosce selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso e alla provenienza, sono disossate manualmente, chiuse, rifilate e mondate dalle frazioni di muscolo, grasso e cotenna in eccesso.
- 2. Siringatura:** procedimento meccanico, affidato a una macchina siringatrice che tramite lunghi aghi inietta la salamoia all'interno della polpa. La salamoia è il risultato della bollitura di aromi naturali ai quali si aggiungono sale e nitrati, evitando rigorosamente additivi quali **zuccheri**, polifosfati, derivati del latte (caseinati), glutine e glutammato.
- 3. Zangolatura:** la coscia siringata passa nelle zangole, macchine rotative a controllo elettronico. La zangolatura è un processo di massaggio che permette la distribuzione omogenea della salamoia nell'intera struttura muscolare della coscia.
- 4. Stampaggio:** fase delicata ai fini della resa del prodotto finito privo di difetti. Realizzata dall'operatore che posiziona la coscia lavorata e ammorbidita all'interno dello stampo, interponendo un foglio di carta alimentare microforata tra materia carnea e stampo per garantire la massima igiene del prodotto. Successivamente, lo stampo viene chiuso e pressato meccanicamente per favorire il compattamento ulteriore della carne.
- 5. Cottura:** gli stampi chiusi vengono posizionati all'interno di forni a vapore saturo, a ventilazione interna. L'utilizzo della sonda campione permette di monitorare la curva di salita della temperatura "al cuore" della coscia, che deve raggiungere i 70° C, e assicura una cottura uniforme. Dopo la cottura e la ripressatura, per 48 ore gli stampi vengono raffreddati in cella a + 0° C per garantire il compattamento ulteriore della coscia.
- 6. Destampaggio:** fase manuale che prevede l'estrazione del prosciutto dallo stampo e la conseguente rifilatura a lama della forma.
- 7. Imbustamento:** il prosciutto rifilato viene avvolto in calza protettiva elastica richiudibile, successivamente cordato, poi inserito in speciali buste di Cryovac trasparente, infine sigillato sottovuoto.
- 8. Pastorizzazione:** procedimento termico della durata di circa 30 minuti che elimina ogni traccia microbica, a mezzo di forni portati alla temperatura di 85°C.
- 9. Confezionamento:** dopo 24 ore di ulteriore raffreddamento, il prosciutto cotto "Sugar free" viene singolarmente pesato, etichettato con termini di scadenza fissati dalle disposizioni di legge, che garantiscono il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ottimali, infine stoccato in cartoni da 3 pezzi.



**PERTUS SNC**

via De Gasperi 40 - 23887 Olgiate Molgora (LC) - Italia

tel/fax +39 039 9910414

info@cottipertus.com - www.cottipertus.com

Costituita il 09/09/1988 – reg. imprese di Lecco n. 10320 – r.e.a. Lecco n. 215150

IT  
9-1046/L  
CE

# Scheda tecnica:

Caratteristiche del prosciutto cotto  
alta qualità **“Sugar Free”**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca M.E.C., senza stinco, rifilata e sgrassata del superfluo, **senza aggiunta di zuccheri, polifosfati, derivati del latte, glutammato e glutine.**

Il prosciutto destampato, dopo il raffreddamento, viene avvolto in calza protettiva elastica richiudibile; successivamente cordato, confezionato in Cryovac trasparente e pastorizzato.

## Ingredienti:

coscia suina, sale, fibra vegetale, aromi e spezie, antiossidante E 316, conservanti E 250, Nitriti (l'uso dei nitriti, nelle minime quantità consentite per legge, è importante per ridurre il rischio della presenza di spore botuliniche)

## Codice interno:

S0016

## Pezzatura prodotto finito:

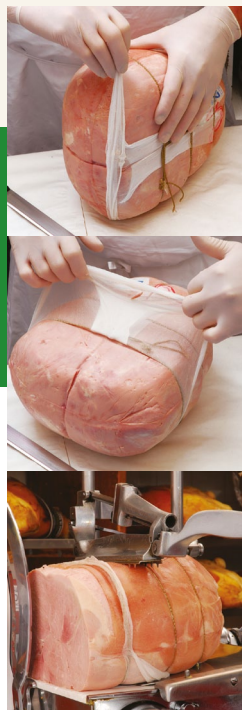
Kg.08,00/08,50 intero.

## Imballo:

cartoni da 3 pezzi.  
Bancale composto da 6 cartoni per piano, 25 cartoni a bancale, totale pezzi a pallet n. 75.

## Conservazione:

scadenza a 90 gg.,  
temperatura  
conservazione +2° C.



## Tabella nutrizionale

### ANALISI ESEGUITE IN SERVICE

Parametri	U.m.	Risultati	Incertezza - Limiti di fiducia (KP=1,96 - p=95%)	Criteri di valutazione	Metodo di Prova
Proteine	g/100g (Nx6,25)	18,90	---	---	AOAC 992.15 1992
Grassi	g/100g	9,90	---	---	AOAC 960.39 B
Carboidrati	g/100g	0,86	---	---	MP 0297 rev 5 2014
Acidi grassi saturi	g/100g	2,63	---	---	MP 0297 rev 5 2014
Sale	g/100g	2,30	---	---	MP 1289 rev 9 2015
Valore energetico	kcal/100g	168	---	---	MP 0297 rev 5 2014

## Analisi

■ Descrizione del campione:  
■ Note:

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ – SUGAR FREE**  
**ANALISI CHIMICHE ESEGUITE IN SERVICE**

Parametri	U.m.	Risultati	Incertezza - Limiti di fiducia (KP=1,96 - p=95%)	Valori Guida	Metodo di Prova
Ceneri	% p/p	4,96	---	---	Gravimetria
Grassi	% p/p	1,27	---	---	Metodo interno (determin. con tecnica ad ultrasuoni)
Proteine	% p/p	20,16	---	---	Metodo Kjeldahl
Umidità	% p/p	73,47	---	---	Perdita di peso all'essiccazione a 80°C
UPSD	---	74,49	---	< 82 prosciutto cotto < 79,5 prosciutto cotto scelto < 76,5 prosciutto cotto alta qualità	Decreto 21/10/2005 Ministero delle attività produttive

Criteri di confronto applicabili: come previsto dal Decreto Legislativo 21 settembre 2005



