BUONICOTTI PERTUS

# PROSCIUTTO COTTO
## SUINO ITALIANO GARANTITO

WWW.COTTIPERTUS.COM

# L'ITALIANO 1930

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ SUINO ITALIANO GARANTITO
DESIGN UNICO, GUSTO EQUILIBRATO MA DECISO, VITALE A OGNI MORSO
E NEL FINALE INTENSO E PROLUNGATO.

## Materia prima utilizzata per L'Italiano 1930:

**PROVENIENZA:**
suini italiani appartenenti al circuito tutelato **Parma** e **San Daniele**, garantiti da tracciabilità di filiera.

**CARATTERISTICHE:**

- coscia fresca per crudo, proveniente da suini italiani appartenenti alla categoria di peso H
- classe di carnosità O, con un tenore di carne magra da 40% fino a meno di 45%
- rifilata per produzione tipica, senza piede

## Tecniche di produzione:

Per la realizzazione di un buon prosciutto cotto di alta qualità è necessario selezionare un'ottima materia prima e garantire lo standard del processo di lavorazione. Infatti, per la produzione de L'Italiano 1930:

- scegliamo solo carne di suino italiano, appartenente al circuito tutelato Parma e San Daniele, garantita da tracciabilità di filiera, con un rapporto grasso/magro totalmente diverso e migliore rispetto alle carni estere;
- utilizziamo solo cosce fresche di suino nazionale senza stinco - kg 13,50 - prive di difetti;
- controlliamo quotidianamente ogni fase di lavorazione, mediante continui interventi correttivi e monitoraggi metodologici.

peso coscia intera:
kg 15,50

**MATERIA PRIMA DI PARTENZA**

**peso coscia senza stinco:**
**kg 13,50**

peso coscia senza femore,
rifilata, pronta da salare:
kg 11,00

# Analisi

- Descrizione del campione: PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' – L'ITALIANO 1930
- Note: ANALISI CHIMICHE ESEGUITE IN SERVICE
- Cod. rif. Interno: C1/F0682

| Parametri | U.m. | Risultati | Incertezza di misura | Criteri di valutazione | Metodo di Prova |
|---|---|---|---|---|---|
| Umidità | g/100g | 67,67 | --- | --- | AOAC 950.46 B 1991 |
| Proteine | g/100g (N x 6,25) | 20,50 | --- | --- | AOAC 992.15 1992 |
| Grassi | g/100g | 8,42 | --- | --- | AOAC 960.39 B |
| Ceneri | g/100g | 2,73 | --- | --- | UNI 10590:1997 |
| Carboidrati | g/100g | 0,68 | --- | --- | MP 0297 rev 5/2014 |
| Valore energetico | kcal/100g | 161 | --- | --- | MP 0297 rev 5/2014 |
| Valore energetico | kj/100g | 672 | --- | --- | MP 0297 rev 5/2014 |
| **UPSD** | --- | **74,40** | --- | **< 76,5 prosciutto cotto alta qualità** | DM 21/09/2005 |

Criteri di valutazione applicabili: come previsto da DM 21/09/2005 G.U. n. 231 04/10/2005.

# 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) | 17,60 | --- | --- | AOAC 992.15 1992 |
| Grassi | g/100g | 7,24 | --- | --- | AOAC 960.39 B |
| Carboidrati | g/100g | 0,64 | --- | --- | MP 0297 rev 5 2014 |
| Acidi grassi saturi | g/100g | 2,63 | --- | --- | MP 0297 rev 5 2014 |
| Glucosio | g/100g | 0,242 | | | MP 1114 rev 5 2013 |
| Sale | g/100g | 2,23 | | | MP 1289 rev 9 2015 |
| Valore energetico | kcal/100g | 138 | --- | --- | MP 0297 rev 5 2014 |

**Ingredienti:** coscia suina, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E 316, conservanti E 250.

**Codice interno:**
S00G1

**Pezzatura prodotto finito:**
Kg.10,00/11,00 intero.

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

**Imballo:**
cartoni da 2 pezzi. Bancale composto da 6 cartoni per piano, 25 cartoni a bancale, totale pezzi a pallet n. 50.

# 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, zucchero e nitriti, evitando rigorosamente additivi quali polifosfati, derivati del latte (caseinati), glutine.

**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 71,5° 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 elastica, protettiva, 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 L'ITALIANO 1930 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 2 pezzi.

# 35°

## 1983 -2018

### In 35 anni ne abbiamo cotti tanti

**IL PRIMO PROSCIUTTO COTTO PRODOTTO IN ITALIA DI COSCIA NAZIONALE SUINA GARANTITA, AVVOLTO IN CALZA ELASTICA PROTETTIVA RICHIUDIBILE**

**Alta resa superiore al 90% e conservazione in calza con notevoli risparmi di gestione**

BUONICOTTI PERTUS

**PERTUS SNC**
via De Gasperi 40 - 23887 Olgiate Molgora (LC) - Italia
tel/fax +39 039 9910414
info@cottipertus.com - www.cottipertus.com - Skype: Pertus Prosciutti Cotti

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

IT
9-1046/L
CE