

prodotto
«in quel ramo del lago di Como...»



WWW.COTTIPERTUS.COM

Analisi

■ Descrizione del campione: PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' – IL MANZONI
■ 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

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
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, antiossidante E 316, conservanti E 250.

Codice interno:
S00G4

Pezzuatura prodotto finito:
Kg.11,00/12,00 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 dissosate 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, evitando rigorosamente additivi quali 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 71,5° C, e assicurare 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 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.

IL MANZONI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ
SUINO ITALIANO GARANTITO
SUGAR FREE

Materia prima utilizzata per IL MANZONI:



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 del MANZONI:

- scegliamo solo carne di suino italiano, 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



PROSCIUTTO COTTO “IL MANZONI” SUGAR E OGM FREE

IL CICLO PRODUTTIVO

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. Successivamente, vengono iniettate con salamoia composta esclusivamente da acqua, sale, aromi naturali senza l'aggiunta di Zuccheri, polifosfati, allergeni, glutine, derivati del latte e glutammato. Gli aromi bolliti sono prodotti utilizzando vegetali e spezie intere. Le cosce sono poi massaggiate per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire le masse muscolari, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare le cosce all'interno degli stampi per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, i prosciutti sono raffreddati, tolti dagli stampi, avvolti in calza elastica protettiva richiudibile, cordati e confezionati sottovuoto in Cryovac trasparente.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, i prosciutti cotti sono sottoposti ad un ulteriore trattamento termico di pastorizzazione.

SCHEMA TECNICA

Caratteristiche del prosciutto cotto alta qualità “IL MANZONI” SUGAR E OGM FREE

Codice interno **S00G4**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata, senza stinco - pezzatura Kg.13,50 - refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di **Zuccheri**, polifosfati, allergeni, derivati del latte, glutine e glutammato.

Confezionato in Cryovac trasparente e pastorizzato.

Analisi del gusto: estrema morbidezza, gusto delicato, aroma fresco, neutralità finale.

INGREDIENTI: coscia suina nazionale selezionata, sale, aromi e spezie, fibra vegetale, antiossidante E 316, conservanti E 250.

PEZZATURA: Kg.11/12 intero

IMBALLO: cartoni da 2 pezzi, bancale da 6 cartoni per piano, 25 cartoni a bancale, pallet da 50 pezzi

CONSERVAZIONE: scadenza 120 gg., temperatura conservazione da 0°a +2° C.

UPSD: % Ceneri: 2,73 – Grassi: 8,42 – Proteine: 20,50 – Umidità: 67,67 – UPSD 74,40

N.B. Nitriti: l'uso dei nitriti, nelle minime quantità consentite dalla Legge, è riconosciuto come ancora essenziale nella prevenzione del rischio botulinico e non si può ancora eliminare definitivamente.