



## SCHEDA TECNICA

# PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO LEGATO

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</b> Prosciutto crudo stagionato disossato			
<b>INGREDIENTI:</b> Coscia di suino, sale.			
<b>CODICE PRODOTTO</b>	PDE014S	<b>CODICE EAN PRODOTTO</b>	232991
<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>			
<b>PESO</b>	Kg. 6,5+		
<b>SHELF LIFE</b>	240 giorni		
<b>PERIODO DI STAGIONATURA</b>	10 - 12 mesi		
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura < 10°C		
<b>TRASPORTO</b>	Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare		
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Consumazione diretta		
<b>CARATTERISTICHE LOGISTICHE</b>			
<b>PEZZI PER CARTONE</b>	2 o 4 pezzi per cartone		
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	Cartone da 2 pezzi: Profondità: 380 mm Larghezza: 590 mm Altezza: 170 mm Cartone da 4 pezzi: Profondità: 380 mm Larghezza: 590 mm Altezza: 225 mm		
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	Cartoni per strati: 4 Strati per pallet: 5		
Tutto il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con alimenti ai sensi dei:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Regolamento CE 1935/04</li> <li>✓ Regolamento CE 2023/06</li> <li>✓ Regolamento CE 1895/05</li> <li>✓ Direttiva CE 89/2003</li> <li>✓ Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni</li> <li>✓ Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni</li> <li>✓ DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni</li> <li>✓ Decreto n. 174 del 24/09/2008</li> </ul>			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>			
<b>CONSISTENZA</b>	Il prosciutto deve presentare un giusto grado di morbidezza al taglio; le carni non devono essere molli o stoppose.	<b>SAPORE</b>	Sapido ma non salato
<b>COLORE</b>	Il colore al taglio deve essere uniforme rosso-rosato, inframezzato dal colore bianco delle parti grasse.	<b>AROMA</b>	Intenso, tipico di prosciutto stagionato
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi)</b>		<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Umidità	52 %	Salmonella	assente /25g
Nitriti	non rilevati	Listeria m.	assente /25g
Nitrati	non rilevati	S. aureus	< 10 ufc/g
Sulfamidici	non rilevati	E. Coli	<10 ufc/g
		<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	
		<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 gr di prodotto</b>
		Valore energetico	1031 KJ 247 Kcal
		Grassi di cui:	15 g
		- acidi grassi saturi	6 g
		Carboidrati di cui:	0 g
		- zuccheri	0 g
		Proteine	28 g
		Sale	5,6 g
<b>ALLERGENI</b>		Assenza di sostanze che provocano allergie elencate nell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011	