



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

20305 – PROSCIUTTO NAZIONALE STAG. C/OSSO

Rev.00
del 01.02.2015



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Prodotto: Prosciutto Nazionale stag. c/osso

Codice prodotto: 20305

1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino con osso refilato a coscia di pollo. stagionatura minima 10, 12, 14 o 16 mesi.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a. –
Stabilimento di Beduzzo di Corniglio (PR) *

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 513 L CE *

*eventuali prodotti provenienti da balie potrebbero differire dal bollo precedentemente riportato.

4. Origine carni:

“Origine Italia”

5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso > 7 Kg

6. Temperatura del prodotto: < 21° C.

7. Modalità di servizio:

Prodotto consegnato in cartoni da 2 pz. cad. o in cestoni di cartoni (jumbo) su pallets.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 59,0 – 64,0 %

Sale 4,5 – 7,0 %

Proteine 24,0 – 31,0 %

9.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dai Regolamenti
CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

9.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore della cotenna: Giallo paglierino

Colore del grasso : Bianco

Colore del magro : Rosa uniforme

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

9.4) Ingredienti:

Carne suina, sale.

10. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

11. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.

12. Allergeni: Assenti.

13. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

14. Additivi: Non contenuti

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini