



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

20360 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. C/OSSO

Rev.00
del 02.02.2015



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Prodotto: Prosciutto crudo stagionato c/osso

Codice prodotto: 20360

1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato con osso rifilato a coscia di pollo intero; stagionato per minimo 12 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 > 8,5 Kg

6. Temperatura del prodotto: < 21° C.

7. Modalità di servizio:

Prodotto appeso a ganci di giostra o in cestoni di cartone su pallets (jumbo).

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

20360 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. C/OSSO

Rev.00
del 02.02.2015

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g
Riferiti al prodotto disossato

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	267
	KJ/100g	1113
Grassi totali	%	18
di cui acidi grassi saturi	%	6.1
Carboidrati	%	< 0.50
di cui zuccheri	%	0
Proteine:	%	26
Sale	%	4.4

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini