



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**20374 – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
S/O S. DANIELE U.S.A. PRESSATO**

Rev.00
del 01.02.2015

Prodotto: Prosciutto crudo stagionato s/o S. Daniele U.S.A. pressato

Codice prodotto: 20374

1. Definizione e presentazione:

Coscia di suino stagionata per minimo 400 gg., disossata, pressata e sottovuoto.

2. Produttore:

Morgante S.p.a. Via Aonedis 3, 33038 San Daniele del Friuli (UD)

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

CE IT 649 L

4. Origine carni:

“Origine Italia”

5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso da 7.3 a 8.3 Kg Circa.

6. Temperatura del prodotto: < 8° C.

7. Modalità di servizio:

Secondo esigenze del cliente.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Shelf life

Da consumarsi preferibilmente entro 10 mesi dalla data di disosso/porzionatura

10. Caratteristiche merceologiche:

10.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

10.2) Caratteristiche microbiologiche:

Conforme ai Reg. FSIS e al 9CFR 430

10.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore della cotenna: Giallo paglierino

Colore del grasso : Bianco

Colore del magro : Rosa uniforme

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

10.4) Ingredienti:

Carne suina, sale.

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

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

13. Allergeni: Assenti.

14. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

15. Additivi: Non contenuti



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**20374 – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
S/O S. DANIELE U.S.A. PRESSATO**

Rev.00
del 01.02.2015

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

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