



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**20380 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. S/OSSO
U.S.A.**

Rev.00
del 01.02.2015



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Prodotto: Prosciutto Crudo Stag. s/osso U.S.A.

Codice prodotto: 20380

1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato, disossato, pressato e sottovuoto, proveniente da suini di allevamenti certificati U.S.A.

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: < 10° C.

7. Modalità di servizio:

Secondo esigenze del cliente.

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. Regolamento 9 CFR 430 FSIS

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	Rev.00 del 01.02.2015
	20380 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. S/OSSO U.S.A.	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	229
	KJ/100g	957
Grassi	%	13
di cui acidi grassi saturi	%	5.2
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	28

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini