



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

30378 – FIOCCHETTI STAGIONATI SV

Rev.00
del 01.02.2015

Prodotto: Fiocchetti di prosciutto stagionati

Codice prodotto: 30307

1. Definizione e presentazione:

Carne di suino stagionata ottenuta dalla lavorazione delle cosce suine, stagionato per minimo 8 mesi

2. Produttore:

- 1) Delsante Dalmazio & C. S.r.l. – Strada Val Toccana, 45/1 – 43020 Orzale di Neviano Arduini (Pr)
- 2) Prosciuttificio Verduri F.lli & C. s.n.c.- Strada Castelmozzano, 29/1-43024 Neviano degli Arduini (Pr)

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria :

- (1) CE IT 1966 L, (2) IT 9-1225/L CE

4. Origine carni:

“Origine Italia”

5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso Kg. 2 – 3 c.a

6. Temperatura del prodotto:

Conservare in luogo fresco e asciutto

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.

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

30378 – FIOCCHETTI STAGIONATI SV

Rev.00
del 01.02.2015

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g
Riferiti al prodotto disossato

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	361
	KJ/100g	1498
Grassi	%	27,36
di cui acidi grassi saturi	%	9,97
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	28,58
Sale	%	3,21

Approvato da RAQ
Erico Raffagnini