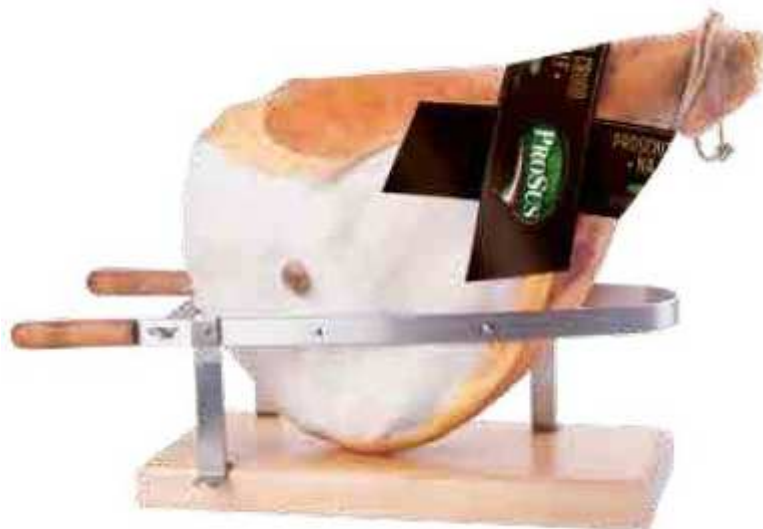




SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30346 – PROSCIUTTO C/OSSO CRUDO
GARDENIA STAGIONATO**

Rev.00
del 01.02.2015



Prodotto: Prosciutto c/osso Crudo Gardenia
Stagionato

Codice prodotto: 30346

1. Definizione e presentazione:

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

2. Produttore:

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

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 549 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.

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

**30346 – PROSCIUTTO C/OSSO CRUDO
GARDENIA STAGIONATO**

Rev.00
del 01.02.2015

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Riferiti al prodotto disossato

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
Sale	%	4.6

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini