



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**30329 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. C/OSSO  
8 MESI**

Rev.00  
del 01.02.2015

**Prodotto:** Prosciutto Crudo stag. c/osso 8 Mesi

**Codice prodotto:** 30329

**1. Definizione e presentazione:**

Prosciutto di suino con osso refileto a coscia di pollo.  
Stagionatura minima 8 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

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev.00 del 01.02.2015
	<b>30329 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. C/OSSO 8 MESI</b>	

**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*