



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

30322 – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CON OSSO SAN DANIELE

Rev.00
del 01.02.2015

foto non disponibile

Prodotto: Prosciutto crudo stagionato con osso San Daniele

Codice prodotto: 30322

1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato con osso rifilato a "Chitarra" con taglio della coscia fresca predefinito dalle norme consortili, dotata di parte distale, parte magra rivestita da composto protettivo .

2. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

Marchi a fuoco indicanti: bollo aziendale, bollo CEE stabilimento di stagionatura

3. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso variabile medio da 10 a 11 Kg circa.

4. Origine carni:

"Origine Italia"

5. Temperatura del prodotto: < 18° 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.

9.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore del grasso : Bianco candido.

Colore del magro : Rosso rosato con striature

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

Aroma: tipico e proprio

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**30322 – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
CON OSSO SAN DANIELE**

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
Parametri	Unità di misura	Valori

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini