



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30318 – PROSCIUTTO NAZIONALE STAG.  
C/OSSO 22 MESI**

Rev.00  
del 01.02.2015

**Prodotto:** Prosciutto Nazionale stag. c/osso 22 mesi

**Codice prodotto:** 30318

**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. o in  
cestoni di cartoni (jumbo) su pallets.

**7. 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



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**30318 – PROSCIUTTO NAZIONALE STAG.  
C/OSSO 22 MESI**

Rev.00  
del 01.02.2015

### 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
Sale	%	4.6

Approvato da RAQ  
*Enrico Raffagnini*