



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## 30333 – PROSCIUTTO NAZIONALE STAGIONATO FORMATO MATTONELLA

Rev.00  
del 01.02.2015

**Prodotto:** Prosciutto Nazionale Stagionato Formato Mattonella

**Codice prodotto:** 30333

**1. Definizione e presentazione:**

Prosciutto di suino stagionato, disossato e sottovuoto.

**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 Kg 5/6 circa.

**6. Temperatura del prodotto:** < 10° 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 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**  
**30333 – PROSCIUTTO NAZIONALE**  
**STAGIONATO FORMATO MATTONELLA**

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*