



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 refilato a coscia di pollo.
Stagionatura minima 8 mesi.

2. Produttore:

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

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 549 L CE / IT 513 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	Rev.00 del 01.02.2015
	30329 – PROSCIUTTO CRUDO STAG. C/OSSO 8 MESI	

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