



## 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.

### 22. 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. 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*