SCHEDA TECNICA

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO PRESSATO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Prosciutto crudo stagionato disossato			
INGREDIENTI: Coscia di suino, sale.		**Carne Origine:** UE	
CODICE PRODOTTO	PDE110G	**CODICE EAN PRODOTTO**	233226

CARATTERISTICHE GENERALI	
PESO	Kg. 6+
SHELF LIFE	240 giorni
PERIODO DI STAGIONATURA	10 - 12 mesi
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura < 10°C
TRASPORTO	Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare
DESTINAZIONE D'USO	Consumazione diretta

CARATTERISTICHE LOGISTICHE	
PEZZI PER CARTONE	2 o 4 pezzi per cartone
DIMENSIONI CARTONE	Cartone da 2 pezzi: Profondità: 380 mm Larghezza: 590 mm Altezza: 170 mm Cartone da 4 pezzi: Profondità: 380 mm Larghezza: 590 mm Altezza: 225 mm
PALLETTIZZAZIONE	Cartoni per strati: 4 Strati per pallet: 5

Tutto il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con alimenti ai sensi dei:

- ✓ Regolamento CE 1935/04
- ✓ Regolamento CE 2023/06
- ✓ Regolamento CE 1895/05
- ✓ Direttiva CE 89/2003
- ✓ Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni
- ✓ Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni
- ✓ DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni
- ✓ Decreto n. 174 del 24/09/2008

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
CONSISTENZA	Il prosciutto deve presentare un giusto grado di morbidezza al taglio; le carni non devono essere molli o stoppose.	SAPORE	Sapido ma non salato
COLORE	Il colore al taglio deve essere uniforme rosso-rosato, inframmezzato dal colore bianco delle parti grasse.	AROMA	Intenso, tipico di prosciutto stagionato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi)		**PROFILO MICROBIOLOGICO**	
Umidità	52 %	Salmonella-/25g	assente
Nitriti	non rilevati	Listeria m.	assente /25g
Nitrati	non rilevati	S. aureus	< 10 ufc/g
Sulfamidici	non rilevati	E. Coli	<10 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi	**Per 100 gr di prodotto**
Valore energetico	1031 KJ 247 Kcal
Grassi di cui: - acidi grassi saturi	15 g 6 g
Carboidrati di cui: - zuccheri	0 g 0 g
Proteine	28 g
Sale	5,6 g

ALLERGENI	Assenza di sostanze che provocano allergie elencate nell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011