

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

"PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO SAN DANIELE D.O.P."

COD. PROD.	DESCRIZIONE	BOLLO CE
I130	SAN DANIELE CON ZAMPINO ET. NERA	IT 720L CE
D125	SAN DANIELE PRESSATO ET. NERA	IT 720L CE
D130	SAN DANIELE ADDOBBO ET. NERA	IT 720L CE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prosciutto crudo San Daniele D.O.P. è ottenuto da cosce di suini nati e allevati in dieci regioni del centro-nord Italia. La lavorazione avviene nel rispetto del Disciplinare di Produzione che prevede l'utilizzo di solo sale marino. La stagionatura minima per questo prodotto è di 18 mesi.

TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Tal quale, previa affettatura.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne suina, sale marino.

SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Intero: 360gg, conservare in luogo fresco ed asciutto.

Disossato: 180gg, conservare ad una T <10°C; una volta aperta la confezione conservare a T di refrigerazione (0/+4°C)

CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETIZZAZIONE
INTERO	TAL QUALE PESO: 10,5/11,8	CARTONE: 380 (P) x 780 (L) x 556 (H) mm; tara: 500g 2 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 15 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 3
PRESSATO	SACCO POLIETILENE PESO: 7,5/8kg	CARTONE: 374 (P) x 580 (L) x 548 (H) mm; tara: 400g 2 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 24 piani per pallet: 6 cartoni per piano: 4
ADDOBBO	SACCO POLIETILENE PESO: 8/8,5kg	CARTONE: 374 (P) x 580 (L) x 548 (H) mm; tara: 400g 2 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 24 piani per pallet: 6 cartoni per piano: 4

ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 2007/68/CE)

ASSENZA ALLERGENI	
<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione	DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza su 25 g	Salmonella spp	Assenza su 25 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità	DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità
Umidità	48-53%	Grassi	15-20%
Sale	4.2-6%	Proteine	23-30%

TABELLA NUTRIZIONALE

DETERMINAZIONE	g/100g	DETERMINAZIONE	g/100g
Carboidrati	0,2	Lipidi	18,6
Di cui zuccheri	0,2	Di cui saturi	6,47
Proteine	25,7	Energia Kcal	271
Sale	4,5	Energia Kj	1135

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SAN DAN S.R.L.

VIETATA OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE

LOC. AONEDIS 33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD) ITALY – TEL 0432.956767 / FAX 0432.953676

info@sandan.eu - P.IVA 001976870046

