

# Prosciutto crudo

## PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE CON OSSO

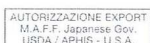


|   |   |  |
|---|---|--|
| Riferimento merceologico  | Prosciutto crudo  |  |
| Categoria di prodotto   | Prodotto alimentare deteriorabile( pH > 4,5 e Aw > 0,91)  |  |
| Categoria di processo   | Prodotto a base di carne, carni disidratate   |  |
| Punti di forza  | <b>Prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP</b> – Ai sensi della legge n° 30/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96. Certificato da organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf.  |  |
| Descrizione del prodotto  | Prodotto ottenuto da coscia suina fresca proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia ed alimentati secondo i disciplinari di produzione del prosciutto DOP (San Daniele e Parma).. La coscia è compresa di parte distale (piedino), viene salata, stagionata per un periodo minimo di 14 mesi.<br><b>PF1700</b> peso 10-11 Kg<br><b>PF1701</b> peso 9-10 Kg<br>Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore. |  |
| Codice prodotto codice EAN  | <b>PF1700</b> SAN DANIELE con OSSO 10-11 Kg<br><b>PF1701</b> SAN DANIELE con OSSO 9-10 Kg   | <b>471580</b><br><b>676020</b>                                     |
| Ingredienti   | Coscia di suino, sale   |  |
| Shelf life  | <b>PF1700</b> 24 mesi dalla data di produzione<br><b>PF1701</b> 24 mesi dalla data di produzione  |  |
| Lotto   | Numero progressivo in ambito di anno solare (indicazione in etichetta), marchio a fuoco indicante giorno, mese, anno di ricevimento della coscia fresca e numero di partita (indicazione sul prodotto)  |  |
| Imballaggio primario  | Nessuno   |  |
| Imballaggio secondario e pallettizzazione   | Pezzi per cartone N°<br>Cartoni per pallet N°<br>Piani per pallet N°<br>Cartoni per piano N°<br>Dimensioni cartone (mm)<br>Peso per unità di vendita (Kg)<br>Bancale EUR – EPAL (mm)  | 2<br>24<br>8<br>3<br>780 x 160 x 390<br>18-22<br>800 x 1200 x 1600 |
| Trasporto e stoccaggio  | In camion refrigerati; conservare in luogo fresco e asciutto  |  |
| Caratteristiche chimico – fisiche<br>(dati medi su analisi effettuate nell'ambito del Piano di Autocontrollo aziendale) | parametro   | Valore in %  |
|   | Umidità   | 60 ± 2   |
|   | Proteine  | 27 ± 2   |
|   | Grassi (sulla frazione magra)   | ≤ 5  |
|   | Sale  | 6 ± 0.5  |
|   | aw  | < 0.92   |
| Caratteristiche microbiologiche   | parametro   | Valore in UFC g  |
|   | Salmonella spp  | Assente in 25 g  |
|   | Listeria monocytogenes  | Assente in 25 g  |
|   | Escherichia coli  | < 5  |
|   | Stafilococchi coagulasi +   | < 500  |
| Informazioni nutrizionale<br>(valori medi per 100 g di prodotto)  | Valore energetico Kcal 140 KJ 590<br>Proteine 27 g<br>Carboidrati 0.1 g<br>Grassi 3.5 g (sul prodotto sgrassato)  |  |

Morgante S.p.A.

SEDE LEGALE

Via Aonedis, 3 - 33038 San Daniele del Friuli - Udine - Italy  
C.F. - P.I. e Reg. Impr. Ud 00050970318 - C. S. i.v. € 7.020.000,00



www.morgante.it - info@morgante.it

SEDE AMMINISTRATIVA

Via Aquileia, 76 - 34076 Romans d'Isonzo - Gorizia - Italy  
Telefono +39 0481 966511 - Fax +39 0481 908978



**Prosciutto crudo**  
**PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE**  
**CON OSSO**



|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
| Caratteristiche organolettiche  | Aspetto esterno      | forma a chitarra compresa la parte distale che non presenti morfologie disomogenee sul piano esteriore, tali da pregiudicare l'immagine del prodotto |
|   | Sensazioni visive    | colore uniforme rosso rosato del magro, profilo e striature di grasso bianco   |
|   | Sensazioni olfattive | profumo intenso  |
|   | Sensazioni gustative | dolce e delicato con retrogusto più marcato  |
|   | Struttura            | morbida  |
| Redatto RGQ   | Verificato DSTAB     | Approvato DCO  |
| La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato presso RGO |                      |  |