

Prosciutto crudo

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

DISOSSATO ADDOBBO

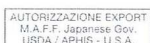


Riferimento merceologico	Prosciutto crudo	
Categoria di prodotto	Prodotto alimentare deteriorabile (pH > 4,5 e Aw > 0,91)	
Categoria di processo	Prodotto a base di carne, carni disidratate	
Punti di forza	Prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP – Ai sensi della legge n° 30/90 e del Regolamento (Ce) n° 1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mifaap.	
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, salata e stagionata per un periodo minimo di 14 mesi, viene disossata, pelata a coltello: <ul style="list-style-type: none"> • PF1712 legata con reggia e confezionata sottovuoto peso 7-8 Kg • PF1715 legata a mano e confezionata sottovuoto peso 7-8 Kg Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.	
Codice prodotto codice EAN	PF1712 SAN DANIELE DISOSSATO ADDOBBO con reggia 908130 PF1715 SAN DANIELE DISOSSATO ADDOBBO legato a mano 908130	
Ingredienti	Coscia di suino, sale	
Shelf life	10 mesi dalla data di confezionamento	
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	Confezionato sottovuoto in sacco trasparente	
Imballaggio secondario e pallettizzazione	Pezzi per cartone N° Cartoni per pallet N° Piani per pallet N° Cartoni per piano N° Dimensioni cartone (mm) Peso per unità di vendita (Kg) Bancale EUR – EPAL (mm)	PF1712-PF1715 2 24 6 4 600 x 200 x 400 14-16 800 x 1200 x 1600
Trasporto e stoccaggio	Conservare a temperatura inferiore a +8°C	
Caratteristiche chimico – fisiche (dati medi su analisi effettuate nell'ambito del Piano di Autocontrollo aziendale)	parametro	Valore in %
	Umidità Proteine Grassi (sulla frazione magra) Sale aw	60 ± 2 27 ± 2 ≤ 5 6 ± 0.5 < 0.92
Caratteristiche microbiologiche	parametro	Valore in UFC g
	Salmonella spp Listeria monocytogenes Escherichia coli Stafilococchi coagulasi +	Assente in 25 g Assente in 25 g < 5 < 500

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

DISOSSATO ADDOBBO

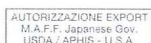


Informazioni nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	Kcal 140 KJ 590
	Proteine	27 g
	Carboidrati	0.1 g
	Grassi	3.5 g (sul prodotto sgrassato)
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	prodotto pressato, assenza di imperfezioni che pregiudichino l'immagine del prodotto, assenza di sugna,
	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 RGQ		

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

