

# Prosciutto crudo

## PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DISOSSATO



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		
Descrizione del prodotto	<p>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, per alcune codifiche viene pressata e quindi confezionata sottovuoto.</p> <p><b>PF1708</b> peso 6.5-7.5 Kg  <b>PF1710</b> peso 7.5-8.5 Kg  <b>PF1711</b> metà peso 3.5 Kg  <b>PF1713</b> tranci peso 1.5 Kg</p> <p>Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.</p>		
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 Mifaap.		
Codice prodotto codice EAN	<b>PF1708</b> SAN DANIELE DISOSSATO peso 6.5-7.5 Kg <b>PF1710</b> SAN DANIELE DISOSSATO peso 7.5-8.5 Kg <b>PF1711</b> SAN DANIELE DISOSSATO A METÀ <b>PF1713</b> SAN DANIELE DISOSSATO TRINCI	<b>908120</b>	<b>471590</b> <b>471520</b> <b>240682</b>
Ingredienti	Coscia di suino, sale		
Shelf life	<b>PF1708</b> SAN DANIELE DISOSSATO 6.5-7.5 Kg 10 mesi dalla data di confezionamento <b>PF1710</b> SAN DANIELE DISOSSATO 7.5-8.5 Kg 10 mesi dalla data di confezionamento <b>PF1711</b> SAN DANIELE DISOSSATO A METÀ 6 mesi dalla data di confezionamento <b>PF1713</b> SAN DANIELE DISOSSATO TRINCI 4 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 palettizzazione	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)	<b>PF1708</b> 2 24 6 4 380 x 200 x 290 13-15 800 x 1200 x 1600	<b>PF1710</b> 2 24 4 6 400 x 230 x 400 15-17 800 x 1200 x 1600

# Prosciutto crudo

## PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DISSOSSATO



Imballaggio secondario e palettizzazione	Pezzi per cartone N°	PF1711 4	PF1713 10
	Cartoni per pallet N°	48	48
	Piani per pallet N°	6	6
	Cartoni per piano N°	8	8
	Dimensioni cartone (mm)	380 x 200 x 290	380 x 200 x 290
	Peso per unità di vendita (Kg)	15	15
	Bancale EUR – EPAL (mm)	800 x 1200 x 1600	800 x 1200 x 1600
Trasporto e stoccaggio	Conservare a temperatura inferiore a +8°C		
Caratteristiche chimico – fisiche <small>(dati medi su analisi effettuate nell’ambito del Piano di Autocontrollo aziendale)</small>	parametro		Valore in %
	Umidità		60 ± 2
	Proteine		27 ± 2
	Grassi (sulla frazione magra)		≤ 5
	Sale		6 ± 0.5
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 <small>(valori medi per 100 g di prodotto)</small>	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, assenza di grasso leggermente ossidato in prossimità della cotenna	
	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			