



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(Ultimo aggiornamento: 25/01/2024)

T-M-4.1-00-A

Rev.

data

6

27/09/2013

| Prodotto | Immagine |
|---|----------|
| <p>Denominazione: PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISSOSSATO PRESSATO "ITALIANO"</p> <p>Descrizione: Prosciutto Crudo Stagionato, ottenuto da Cosce Suine Fresche provenienti da selezionati Macelli Comunitari, lavato, dissossato, pulito a coltello e pressato.</p> <p>Origine: UE</p> <p>Codice: 0031B-P</p> <p>Ingredienti: coscia suina, sale. [senza conservanti aggiunti]</p> <p>Peso: circa 7 kg</p> <p>Stagionatura: min. 10 mesi</p> <p>Imballaggio: Confezionato sottovuoto in buste PA/PE e riposto in cartoni</p> <p>Pezzi/cartone: 2 (dimensioni cartone: 565 * 365 * 180 mm)</p> <p>Pallets: max. 40 cartoni su bancale EUR-Epal (4 cartoni per strato x max. 10 strati)</p> <p>Modalità di conservazione: Conservare a temperatura di refrigerazione</p> <p>Temperatura di conservazione: max. +6°C</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro (vita totale): 180 giorni dalla data di confezionamento</p> <p>Vita minima residua alla consegna: pari ai 4/5 della vita totale.</p> <p>Dichiarazioni: Il prodotto non contiene <u>allergeni</u> (né di natura endogena, né esogena) e/o ingredienti o materie prime derivate da <u>O.G.M.</u> Non è stato fatto ricorso a <u>radiazione ionizzante</u>, né sono state utilizzate materie prime irradiate.</p> | |

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE

| Parametri | Range di valori | | Unità di Misura |
|--------------------------|------------------------|-------------------|-----------------|
| | Tal quale ^① | Bicipite femorale | |
| a _w | ≤ 0,92 | - | - |
| UMIDITA' | 50 ÷ 58 | < 64 | g/100g |
| GRASSI | 9 ÷ 20 | - | g/100g |
| PROTEINE | 20 ÷ 30 | > 24 | g/100g |
| INDICE DI PROTEOLISI | - | 22 ÷ 30 | g/100g |
| PRODOTTO SALE x UMIDITA' | - | < 500 | g/100g |
| CENERI | 6,5 ÷ 8,5 | - | g/100g |
| SALE (sodio cloruro) | 5 ÷ 7 | - | g/100g |
| CARBOIDRATI | < 1 | - | g/100g |
| NITRITI AGGIUNTI | Assenti | - | A/P in 100g |
| NITRATI AGGIUNTI | Assenti | - | A/P in 100g |

^① FETTA DELLO SPESSORE DI CIRCA 1cm PRELEVATA NELLA SEZIONE MEDIANA DEL PRODOTTO

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametri | Range di valori | Unità di Misura |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------|
| Carica Batterica Totale (CBT) | < 2 x 10 ⁶ | u.f.c./g |
| Escherichia coli | < 100 | u.f.c./g |
| Enterobatteriacee | < 100 | u.f.c./g |
| Stafilococcus aureus | < 100 | u.f.c./g |
| Clostridi solfito riduttori | < 100 | u.f.c./g |
| Listeria monocytogenes | < 100 | u.f.c./g |
| Salmonella spp. | Assente | A/P in 25g |

VALORI NUTRIZIONALI (prodotto sgrassato)

| Parametri | Valori medi | Unità di Misura |
|-----------------------|-------------|-----------------|
| VALORE ENERGETICO | 204 | kcal/100g |
| | 855 | kJ/100g |
| Grassi (di cui) | 10 | g/100g |
| • acidi grassi saturi | 3,1 | g/100g |
| Carboidrati (di cui) | < 0,5 | g/100g |
| • zuccheri | < 0,5 | g/100g |
| Proteine | 28 | g/100g |
| Sale | 5,8 | g/100g |

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

| COLORE | ODORE | SAPORE | CONSISTENZA |
|--|-----------------------|------------|------------------------------|
| Caratteristico, fra il rosa e il rosso inframmezzato dal bianco delle parti grasse | Stagionato, fragrante | Stagionato | Compatta, morbida, non secca |



Tino Prosciutti S.p.A.
via Battilocchi, 131 – 43030 Marzolaro di Calestano (PR) – Italy
tel. +39 0525 55 75 02 – FAX. +39 0525 57 22 0
e-mail: info@tinoprosciutti.it
website: <http://www.tinoprosciutti.it>