



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" Descrizione: Prosciutto Crudo Stagionato, ottenuto da Cosce Suine Fresche provenienti da selezionati Macelli Comunitari, lavato, dissossato, pulito a coltello e pressato. Origine: UE Codice: 0031B-P Ingredienti: coscia suina, sale. [senza conservanti aggiunti] Peso: circa 7 kg Stagionatura: min. 10 mesi Imballaggio: Confezionato sottovuoto in buste PA/PE e riposto in cartoni Pezzi/cartone: 2 (dimensioni cartone: 565 * 365 * 180 mm) Pallets: max. 40 cartoni su bancale EUR-Epal (4 cartoni per strato x max. 10 strati) Modalità di conservazione: Conservare a temperatura di refrigerazione Temperatura di conservazione: max. +6°C Da consumarsi preferibilmente entro (vita totale): 180 giorni dalla data di confezionamento Vita minima residua alla consegna: pari ai 4/5 della vita totale. 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 ORGANOLETTICHE			
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>