	SCHEDA TECNICA <i>Prosciutto crudo senza osso</i> <i>Addobbo</i>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE: Il prosciutto crudo si ricava da cosce suine fresche intere, mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata. Stagionatura minima 16 mesi.


INGREDIENTI:

- Coscia di suino (provenienza ITALIA),
- Sale.
- Coadiuvante tecnologico: sugna (sugna suino, sale, pepe bianco o nero)

PEZZATURA: circa 7,000 Kg

ALLERGENI: R.CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa “frutta a guscio”)

ALLERGENI	Nel prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
Frutta a guscio (PISTACCHIO)		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	SCHEDA TECNICA <i>Prosciutto crudo senza osso</i> <i>Addobbo</i>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	


INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
 SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

<i>Valori medi su 100 g</i>		
VALORE ENERGETICO	Kcal	267
	kJ	1113
PROTEINE	g	26
CARBOIDRATI	g	< 0,5
di cui: ZUCCHERI	g	0
GRASSI	g	18
di cui: SATURI	g	6,1
SALE	g	4,4

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI CHIMICI-FISICI	VALORI
Umidità	60% -70%
Sale	5% - 7%
Indice di proteolisi	24% - 31%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORI
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococco coag. (+)	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

	SCHEDA TECNICA <i>Prosciutto crudo senza osso</i> <i>Addobbo</i>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

SCADENZA

Dalla data di produzione: 30 mesi

Dalla data di consegna: minimo 150 gg

CODICE EAN

CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN
SOTTOVUOTO	2 921 601 XXXXX C

IMBALLO

<i>Codice prodotto</i>	<i>Confezionamento</i>	<i>Pezzatura circa</i>	Imballo n. 1 mm 380 x 380 x 149		Imballo n. 2 mm 760 x 370 x 150	
			Pz per crt	Peso crt	Pz per crt	Peso crt
204	Sottovuoto	Kg 7,000	1	Kg 7,000	2	Kg 14,000

PALLETTIZZAZIONE

	Imballo N. 1	Imballo N. 2
Tipologia pallet	Eur-Epal	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	6	3
N° strati per pallet	8	5
Totale cartoni pallet	48	15

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com