



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| Denominazione Prodotto | Cod. |
|---------------------------------------|------|
| Prosciutto Europeo Disossato Pressato | 011 |

| Stagionatura | Pezzatura Media |
|--------------|-----------------|
| 8 / 10 Mesi | 6 / 6,7 Kg |

| | |
|-----------------------------|--|
| Descrizione Prodotto | Il prosciutto stagionato "Europeo" senz'osso è ricavato da una coscia fresca di suini adulti in ottimo stato sanitario, nati allevati e macellati nella Comunità Europea. Questa coscia viene poi trasferita in uno degli stabilimenti per procedere con la salatura e stagionatura. |
|-----------------------------|--|

| | |
|--------------------|---|
| Ingredienti | Coscia di suino, sale marino, aromi. Conservanti: E252 Nitrato di Potassio. |
|--------------------|---|

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

| Valori nutrizionali medi per 100g | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Valore energetico | 234/977 Kcal/Kj |
| Grassi | 13,3 g |
| di cui: | |
| Acidi grassi saturi | 5,47 g |
| Carboidrati | <0,50 g |
| di cui: | |
| Zuccheri | <0,50 g |
| Proteine | 28,52 g |
| Sale | 5,48 g |

Confezione di vendita

| Tipo | Imballo | Peso |
|---------|---------------------|-------------|
| Cartone | 2 Pezzi per cartone | 13 Kg Circa |

Modalità di conservazione prodotto

| | | | |
|--------------------|-------|------------|--------|
| Temperatura | < 4°C | TMC | 180 gg |
|--------------------|-------|------------|--------|

Tecnologia di produzione

Ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio; asciugamento; prestagionatura; stagionatura, disossatura, Imballaggio sottovuoto.

Caratteristiche della materia prima utilizzata

Coscia di suino Europea

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del:
Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modificazioni
Reg. (Ce) 10/2011 e s.m
Reg. (Ce) 1935/2004
Reg. (Ce) 2023/2006

Allergeni

| Allergeni | Presenza | Assenza | Possibile cross contaminazione |
|---|----------|---------|--------------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | |
| Pesci e prodotti a base di pesci | | X | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | X | |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati) | | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 | | X | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X | |
| Molluschi o prodotti a base di molluschi | | X | |