



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione Prodotto	Cod.
Prosciutto Roccamalatina Disossato Addobbo	061

Stagionatura	Pezzatura Media
6 / 7 Mesi	5,9 / 6,4 Kg

<b>Descrizione Prodotto</b>	Il prosciutto stagionato Roccamalatina 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.
-----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino, sale marino, aromi. Conservanti: E252, E250 Nitrato di Potassio. Antiossidanti: E301
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 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	4 Pezzi per cartone	25 Kg Circa

### Modalità di conservazione prodotto

<b>Temperatura</b>	< 4°C	<b>TMC</b>	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	