

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>PROSCIUTTO PRONTOFETTA classica</b>  Codice 0302	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	PRONTOFETTA
Denominazione	Prosciutto crudo stagionato
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla lavorazione , stagionatura e pressatura della coscia di suino stagionata , peso kg 4,5+ cad.
Provenienza carne	Ue.
Processo produttivo	Il Prodotto stagionato viene disossato, sgrassato ,pressato, composto manualmente ed inserito dentro la pressa a freddo per dare la forma caratteristica. Segue confezionamento in sottovuoto e stoccato in cella a temperatura controllata.
Tipo confezionamento	Confezionato in sottovuoto o termoformato . Cartoni da 3 pezzi cadauno o in cartonbox da 110 pezzi cadauno.
Stagionatura	mesi 10
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	180 giorni
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura inferiore + 10° C
Indicazioni per l'uso	Misura : Larghezza cm. 18 - Altezza cm. 8
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>PROSCIUTTO PRONTOFETTA classica</b>  Codice 0302	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
0302	PROSCIUTTO PRONTOFETTA classica RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA	2003020	Kg 5,00

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
0302	590x390x145	0,85	3	4	4	10

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20  
Pallet legno FOR 50  
Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
	Coscia di suino, sale, conservante E252. Origine carne UE

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>PROSCIUTTO PRONTOFETTA classica</b>  Codice 0302	Pagina 3 di 4

## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Massa muscolare al taglio rosa vivo, colore del grasso al taglio bianco
Sapore	Prevalentemente dolce
Odore	Gradevole

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	935
Energia (Kcal)	223
Grassi (g/100g)	9,2
Grassi Saturi (g/100g)	3,1
Carboidrati (g/100g)	0,0
Zuccheri (g/100g)	0,0
Proteine (g/100g)	35
Sale (g/100g)	6,5

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,4-6,2
aW	<= 0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<500
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>PROSCIUTTO PRONTOFETTA classica</b>  Codice 0302	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi