



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto PRIMAMORE pressato fiore a meta' Codice 1207	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	CASA MONTORSI
Denominazione	Prosciutto crudo stagionato.
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia intera di suino .
Provenienza carne	Origine carne UE
Processo produttivo	La coscia fresca viene salata, stagionata a temperatura ed umidità controllata, pulita a coltello, disossata, confezionata in sottovuoto e stoccata in cella a temperatura controllata
Tipo confezionamento	Confezionato in sottovuoto in rete. 4 pezzi per cartone.
Stagionatura	Minimo 10 mesi
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	//
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. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto PRIMAMORE pressato fiore a meta' Codice 1207	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
1207	Prosciutto PRIMAMORE pressato fiore a meta' RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Rete 7 PLASTICA - Sacco 7 PLASTICA Etichetta PP 5 PLASTICA - Stagnola ALU 41 ALLUMINIO Graffette 7 PLASTICA	2012070	Kg 5,000

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
1207	590x390x145	0,85	2	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
multiuso stagionato disossato	Coscia di suino, sale.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto PRIMAMORE pressato fiore a meta' Codice 1207	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	//
aW	<= 0,92

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

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto PRIMAMORE pressato fiore a meta' Codice 1207	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

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
IFS 8
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi