



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto PRIMAMORE trancio Codice 1208	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. 8 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 trancio Codice 1208	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
1208	Prosciutto PRIMAMORE trancio RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA Graffette 7 PLASTICA	2012080	Kg 5,000

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
1208	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 trancio Codice 1208	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
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. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto PRIMAMORE trancio Codice 1208	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 8
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi