

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>Prosciutto REAL CONSORZIO nazionale addobbo fiore</b>  Codice 0704	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	Il Realconsorzio
Denominazione	Prosciutto crudo Nazionale
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia intera di suino.
Provenienza carne	ITALIA
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 con rete esterna. 2 pezzi per cartone.
Stagionatura	Minimo 12 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. 12 del 27/10/2021	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>Prosciutto REAL CONSORZIO nazionale addobbo fiore</b>  Codice 0704	Pagina 2 di 4

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
0704	Prosciutto REAL CONSORZIO nazionale addobbo fiore RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - - Collarino HDPE 2 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO - Spago PP 5 PLASTICA Graffette 7 PLASTICA	2007040	Kg 8,00

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
0704	590x255x260	0,75	2	6	6	4

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

<i>Ingredienti</i>	
<i>Materia Prima</i>	<i>Lista Ingredienti</i>
	Coscia di suino,sale.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>Prosciutto REAL CONSORZIO nazionale addobbo fiore</b>  Codice 0704	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)	1010
Energia (Kcal)	242
Grassi (g/100g)	16
Grassi Saturi (g/100g)	5,1
Carboidrati (g/100g)	0,5
Zuccheri (g/100g)	0,1
Proteine (g/100g)	25
Sale (g/100g)	5,7

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. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>Prosciutto REAL CONSORZIO nazionale addobbo fiore</b>  Codice 0704	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