

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Prosciutto SAN DANIELE pressato fiore Codice 2701	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	Prodotto D.O.P (Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n.30/90 e del reg (CE) n. 1107/96. Certificato di origine di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
Denominazione	Prosciutto di San Daniele .
Descrizione	Prodotto di carne stagionato ottenuto da cosce di suino italiano.
Provenienza carne	Italia.
Processo produttivo	La coscia fresca viene salata, stagionata a temperatura ed umidità controllata, pulita a coltello disossata, confezionata e stoccata in cella a temperatura controllata
Tipo confezionamento	Confezionato in sottovuoto con rete esterna. 2 pezzi per cartone.
Stagionatura	Minimo 13 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	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Prosciutto SAN DANIELE pressato fiore Codice 2701	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
2701	Prosciutto SAN DANIELE pressato fiore RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Collarino HDPE 2 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO - Graffette 7 PLASTICA	2027010	Kg 7,50

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
2701	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
	Coscia di suino italiano, sale marino.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Prosciutto SAN DANIELE pressato fiore Codice 2701	Pagina 3 di 4

2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Massa muscolare rosso intenso, grasso al taglio bianco
Sapore	Gusto tipico, dolce e delicato.
Odore	Intenso e caratteristico.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1145
Energia (Kcal)	275
Grassi (g/100g)	19
Grassi Saturi (g/100g)	6,5
Carboidrati (g/100g)	0,0
Zuccheri (g/100g)	0,0
Proteine (g/100g)	26
Sale (g/100g)	4,4

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	<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
	Prosciutto SAN DANIELE pressato fiore Codice 2701	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