

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP c/o

-Cod. SITA037-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

A San Daniele del Friuli c'è il microclima essenziale che determina il modo con cui si asciuga la carne, in particolare la gradualità che, insieme al mestiere e alla cura delle persone, porta alla bontà del prosciutto. Solo cosce fresche lavorate con l'utilizzo del sale marino, senza l'aggiunta di additivi chimici o conservanti.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Friuli Venezia Giulia
Produttore:	IT 763M CE
Certificazioni:	DOP  , SENZA GLUTINE
Cotenna:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Coscia suina fresca compresa di piedino e ossa tarsiche, proveniente da maiali nati e allevati in Italia, come previsto dal disciplinare produttivo del Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP. Forma a chitarra compresa la parte distale che non presenta morfologie disomogenee sul piano esterno, tali da pregiudicare l'immagine del prodotto. Colore uniforme rosso rosato del magro, profilo e striature di grasso bianco.
Stagionatura:	almeno 14 mesi
Peso netto:	circa 12 - 14 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 6 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	275 kcal / 1145 kJ
Grassi	19,0 g
di cui saturi	6,5 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	4,8 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10 UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto esente allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
01/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

