



PROSCIUTTO SAN MARCO DISOSSATO



Prosciuttificio Crosare di Visentin Massimiliano & C. S.a.s.

Via Don Carlo Bellini, 5/A – 37040 Crosare di Pressana (VR)

Tel: 0442 86066 email: crosare@libero.it

C.F. e P.IVA 01913350235

Azienda associata al Consorzio di Tutela del
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP



**SCHEDA TECNICA**

| | | | | |
|--|---|----------------|----------------|---------------|
| DENOMINAZIONE: | PROSCIUTTO SAN MARCO DISSOCCATO (ADDOBBO/PRESSATO) | | | |
| CODICE PRODOTTO: | PN9SA (Addobbo) / PN9SP (Pressato) | | | |
| CODICE EAN: | 2 379368 | | | |
| MARCHIO: | Prosciuttificio Crosare | | | |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE: | Crosare di Pressana (VR) - Italia | | | |
| NUMERO BOLLO CE: | IT 1026/L | | | |
| PRODOTTO: | Coscia intera di suino, proveniente da macelli nazionali | | | |
| STAGIONATURA: | Minimo 16 mesi | | | |
| INGREDIENTI: | Coscia di suino (origine Italia), sale | | | |
| ALLERGENI: | Nel nostro stabilimento non usiamo prodotti considerati allergeni in riferimento alla norma in vigore (L. 304/43 Allegato II), inclusi, ma non limitati, a glutine e derivati del latte; escludiamo pertanto la loro presenza o il rischio di contaminazione incrociata | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | | | | |
| ASPETTO/COLORE: | compatta, di colore rosso/rosa, grasso di colore bianco | | | |
| PROFUMO: | delicato | | | |
| GUSTO: | dolce | | | |
| CONSISTENZA: | soda, morbida al taglio | | | |
| CARATTERISTICHE FISICHE | | | | |
| PESO MEDIO: | 7 - 8 kg | | | |
| FORMA: | triangolare, conica | | | |
| TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g) | | | | |
| VALORE ENERGETICO (kj /kcal): | 985,00 kj / 235,00 kcal | | | |
| GRASSI: | 13,08 | | | |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: | 4,84 | | | |
| CARBOIDRATI: | 0,10 | | | |
| - DI CUI ZUCCHERI: | 0,00 | | | |
| PROTEINE: | 27,80 | | | |
| SALE: | 2,40 | | | |
| CONFEZIONAMENTO | | | | |
| UNITA' DI MISURA: | kilogrammi | | | |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO: | sottovuoto | | | |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO: | cartone ondulato tipo americano | | | |
| PEZZI PER CARTONE: | 2 (Addobbo) / 3 (Pressati) | | | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE: | in frigorifero da +2°C a +8°C | | | |
| PROVE DI LABORATORIO: | Carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella | | | |
| SHELF LIFE: | 180 giorni dal confezionamento | | | |
| il TMC coincide con il Shelf Life dato che il prodotto viene preparato qualche giorno prima della consegna | | | | |
| Le misure di autocontrollo applicate sono basate sul sistema HACCP (ART.7 D.LGS:537/92) | | | | |
| SMALTIMENTO: | SACCHETTO | RETE | ETICHETTA | CARTONE |
| | PAPE7 (PLASTICA) | PA7 (PLASTICA) | PP5 (PLASTICA) | PAP20 (CARTA) |

**Prosciuttificio Crosare di Visentin Massimiliano & C. S.a.s.**

Via Don Carlo Bellini, 5/A – 37040 Crosare di Pressana (VR)

Tel: 0442 86066 email: crosare@libero.it

C.F. e P.IVA 01913350235

Azienda associata al Consorzio di Tutela del
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP