

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

PIACERI DEL GUSTO - NAZIONALE

INFORMAZIONI DI PRODOTTO:

Prosciutto crudo nazionale stagionato: la stagionatura minima garantita varia in base al codice prodotto come da tabella.

ARTICOLI DISPONIBILI:

CODICE	LAVORAZIONE	STAGIONATURA minima	PEZZATURA (Kg)	CONFEZIONAMENTO	TMC (gg)	Ean prodotto
5303	Con osso	12 MESI	8,5 - 10,5	Sfuso	--	--
5468	Disossato Addobbo	12 MESI	8 +	SV	180	--
5306	Disossato Addobbo Pulito Fiore	12 MESI	6,5 - 8,5	SV	180	--
5469	Disossato Pressato Kg 8 +	12 MESI	8 +	SV	180	--
5429	Disossato Pressato Pulito Kg 7,5	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5415	Disossato Pressato Piccolo	12 MESI	5,5 - 7	SV	180	--
5313	Disossato Pressato Pulito Fiore	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5304	Disossato Pressato Lavato	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5355	Disossato a Mattonella	12 MESI	4,5 - 5	SV	180	--
5375	Disossato Pressato Tagliato a Metà	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5324	Disossato Pressato Tagliato in 3	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5497	Disossato Pressato Pelatello - tagliato in 4 pz	12 MESI	4,5 - 6	SV	180	--
5382	Disossato Pressato Pulito - in 4 pz	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5359	Disossato Lavato Tagliato in 4 pz	12 MESI	4,5 - 6,5	SV	180	--

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

PIACERI DEL GUSTO - NAZIONALE

5358	Disossato Lavato Tagliato a Metà	12 MESI	6 - 8	SV	180	--
5330	Disossato Addobbo tagliato a metà	12 MESI	6 - 8	SV	180	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE:

CODICE	N° pz/cartone	DIMENSIONI CARTONE (L x P x H mm)	Ean Imballo	PALLETIZZAZIONE		
				N° cartoni/strato	N° strati	N° cartoni/bancale
Con osso	2	--	--	6	4	24
Disossati Interi	2	--	--	--	--	--
Disossati metà	2 x 2	--	--	--	--	--
Disossati tranci	N° tranci x 2	--	--	--	--	--

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

INGREDIENTI: Coscia di suino, sale.

Il prosciutto intero con osso presenta la parte muscolare esposta all'aria coperta con sugna o stucco (grasso suino, farina di riso e/o amido di mais, sale, pepe) da rimuovere prima del consumo.

ORIGINE MATERIE PRIME: ITALIA.

REQUISITI ORGANOLETTICI: Colore uniforme rosso-rosato, con profilo e striature di grasso bianco, profumo intenso, aroma gradevole tendenzialmente caldo e delicato.

VALORI NUTRIZIONALI medi (g/100g): Energia 1014 kJ – 243 Kcal, Grassi 15g, acidi grassi saturi 5,9g, Carboidrati <0,5g, di cui zuccheri <0,5g, Proteine 27g, Sale 5,5g.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: Riferimento Reg (CE) 2073/2005 e s.m.a.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Intero con osso: Mantenere in luogo fresco a temperatura di +18°C ed una volta iniziato/disossato mantenere in regime di refrigerazione a temperatura massima di +4°C facendo attenzione a ricoprire la superficie di taglio con pellicola idonea al contatto con alimenti.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

PIACERI DEL GUSTO - NAZIONALE

Disossato: Mantenere la confezione integra a temperatura inferiore a +10°C.
Una volta aperta la confezione, proteggere il prodotto con pellicola per alimenti per evitare incrostazioni ed ossidazioni e conservare in frigorifero a temperature massime di +4°C.

DICHIARAZIONE OGM: Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination durante le fasi di lavorazione.

DICHIARAZIONE IMBALLI: Gli imballi utilizzati per il confezionamento utilizzati sono conformi al Reg.(CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg.(CE) n.2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e s.m.a.
Le componenti plastiche sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg.