

SCHEDA TECNICA PRODOTTO **STP04**

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:

<mark>Speck Carnía® Affumícato</mark>

TAGLIO QUADRO



TAGLIO SCUDO









CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: Una leggera nota di fumo caratterizza questo esclusivo prosciutto che viene esposto a leggera affumicatura con di legno di faggio bruciato senza fiamma in caminetti tradizionali. Questo metodo di lavorazione, che unisce l'uso prettamente nordico del fumo al metodo decisamente latino della conservazione della carne mediante il sale, fa di questo prosciutto un prodotto unico e adatto ai palati più raffinati. Viene affumicato presso il nostro stabilimento di SAURIS con bollo CE di riconoscimento IT K815Y. La fetta presenta un colore rosso-rosato del magro e striature di grasso bianco, con un aroma speziato affumicato e un giusto grado di morbidezza, dal profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la caratteristica nota aromatica esterna

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO: stagionatura minima garantita 5 mesi

CATEGORIA DI PRODOTTO: prosciutto crudo stagionato

CATEGORIA DI PROCESSO: carne cruda salata e stagionata

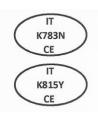
TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO: Si consuma previa eliminazione della cotenna e della sugna-stucco e quindi affettato

Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis

Stab.1: Zona Industriale, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) Stab.2: Località Gostach – 33020 SAURIS UD)

<u>www.zahre.it - info@zahre.it</u> Tel.: 0433/80406 Cel.: 327/8314535





SCHEDA TECNICA PRODOTTO STP04

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Cosce fresche di suino provenienti dalla UE con fesa o doppia fesa, accuratamente selezionate, disossate e salate a secco

DICHIARAZIONE INGREDIENTI: Carne di suino (ORIGINE UE), sale, aromi, saccarosio, destrosio, aromi naturali; E300; E252; E250

SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE:

- Intero sfuso: Termine minimo di conservazione (TMC) di 12 mesi. Conservare in ambienti freschi ed asciutti a temperature non superiori a +16°C
- Intero sottovuoto: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C
- Metà o in tranci sottovuoto: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C

CONFEZIONAMENTO E UNITA' LOGISTICA DI VENDITA:

| PRODOTTO | CONFEZIONE | | IMBALLAGGIO | | | PALLETTIZZAZIONE |
|----------|-------------------|----------|-----------------------|----------|------|------------------------|
| INTERO | TAL QU | JALE o | 4 PEZZI | PER CART | TONE | CARTONI PER PALLET: 25 |
| | SOTTOVUOTO | | (mis. 80x40x20 cm) | | | |
| | PESO TRA 4,8/6 KG | | 70 PEZZI IN CARTONBOX | | NBOX | |
| | | | (mis. 80x120x70) | | | |
| META' | SACCO | PLASTICO | 8 PEZZI | PER CART | TONE | CARTONI PER PALLET: 25 |
| | SOTTOVUOTO | | (mis. 80x40x20 cm) | | | |

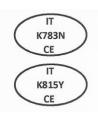
PRESENZA/ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 207/68/CE)

Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis

Stab.1: Zona Industriale, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) Stab.2: Località Gostach – 33020 SAURIS UD)

> <u>www.zahre.it - info@zahre.it</u> Tel.: 0433/80406 Cel.: 327/8314535





SCHEDA TECNICA PRODOTTO STP04

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

| DETERMINAZIONE | LIMITE | | |
|------------------------|-----------------|--|--|
| | CONTAMINAZIONE | | |
| Listeria monocytogenes | Assenza su 25 g | | |
| Salmonella spp | Assenza su 25 g | | |
| Staphylococcus aureus | 1.000 ufc/g | | |

| DETERMINAZIONE | LIMITE | | |
|----------------------------|------------------|--|--|
| DETERMINATE OF VE | CONTAMINAZIONE | | |
| | CONTAIVIINAZIONE | | |
| Anaerobi solfito riduttori | 10 ufc/g | | |
| Escherichia coli | 100 ufc/g | | |
| Enterobatteri | 1000 ufc/g | | |

PARAMETRI CHIMICO FISICI:

| DETERMINAZIONE | LIMITE | | |
|-----------------|------------------|--|--|
| | ACCETTABILITA' | | |
| AW A FINE | <u><</u> 0,94 | | |
| STAGIONATURA | | | |
| NITRITI/NITRATI | 150 mg/kg | | |

| DETERMINAZIONE | LIMITE ACCETTABILITA' |
|----------------|--------------------------|
| INIBENTI | Assenti |
| BENZO(A)PIRENE | < 0,03 mg/Kg |

TABELLA NUTRIZIONALE:

| DETERMINAZIONE | g/100g |
|-----------------|--------|
| CARBOIDRATI | <0,5 |
| Di cui Zuccheri | <0,5 |
| PROTEINE | 29 |
| SODIO | 3,90 |

| DETERMINAZIONE | g/100g |
|----------------|--------|
| LIPIDI | 21 |
| Di cui Saturi | 5,70 |
| ENERGIA Kcal | 301 |
| ENERGIA Kj | 1268 |

Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis

Stab.1: Zona Industriale, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) Stab.2: Località Gostach – 33020 SAURIS UD)