

SCHEDA TECNICA PRODOTTO STP02

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DI MONTAGNA

CON OSSO



DISSOCCATO



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: una leggera nota di fumo caratterizza questo esclusivo prosciutto crudo che viene esposto ad una leggera affumicatura fatta esclusivamente bruciando legno di faggio naturale 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 ed ideale ai palati più raffinati. La superficie esterna risulta completamente ricoperta dalla cotenna di colore uniforme noce-dorato. Al taglio il prosciutto presenta un colore rosso-rosato del magro, con la porzione grassa suddivisa in leggere venature con una aliquota periferica generalmente collocata tra il magro e la cotenna. Il grasso presenta colore bianco candido o bianco-rosato. Il prosciutto presenta una carne morbida e facile al taglio, con profumo delicato e gusto dolce, con una garbata nota di affumicato

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO: stagionatura minima garantita 12 mesi

CATEGORIA DI PRODOTTO: prodotto a base di carne suina cruda stagionata e affumicata

CATEGORIA DI PROCESSO: coscia suina fresca salata, stagionata, affumicata

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

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Cosce fresche private della parte distale, di suino pesante, accuratamente selezionate, salate e lavorate esclusivamente in stabilimenti nazionali

ORIGINE CARNE SUINA: UE

STABILIMENTO DI AFFUMICATURA: Via Zona Industriale, 7 – 33021 Ampezzo (UD)

Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis

Stab.1: Zona Industriale, 07 – 33021 AMPEZZO (UD)

Stab.2: Località Gostach – 33020 SAURIS UD)

www.zahre.it - info@zahre.it

Tel.: 0433/80406 Cel.: 327/8314535

Codice Fiscale 02843060308 – Partita IVA 02843060308

SCHEDA TECNICA PRODOTTO STP02

DICHIARAZIONE INGREDIENTI: Coscia di suino pesante, sale e affumicatura con legno di faggio

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

- Intero c/Osso: Termine minimo di conservazione (TMC) di 12 mesi. Conservare in ambienti freschi ed asciutti a temperature non superiori a +16°C
- Disossato intero: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C
- Disossato a metà o in tranci: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C

CONFEZIONAMENTO E UNITA' LOGISTICA DI VENDITA:

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETTIZZAZIONE
INTERO CON OSSO	Non confezionato PESO TRA 10/13 KG	2 PEZZI PER CARTONE (mis. 80x40x20 cm) 50 PEZZI IN CARTONBOX (mis. 80x120x70)	CARTONI PER PALLET: 25
INTERO DISOSSATO	SACCO PLASTICO SOTTOVUOTO	2 PEZZI PER CARTONE (mis. 60x40x20 cm)	CARTONI PER PALLET: 25

OGM: Assenti

ASSENZA DI ALLERGENI (Reg. UE n. 1169/2011)

ALLERGENI:	ASSENTI
------------	---------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

DETERMINAZIONE	LIMITE CONTAMINAZIONE
Listeria monocytogenes	Assenza su 25 g
Salmonella spp	Assenza su 25 g

Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis

Stab.1: Zona Industriale, 07 – 33021 AMPEZZO (UD)

Stab.2: Località Gostach – 33020 SAURIS UD)

www.zahre.it - info@zahre.it

Tel.: 0433/80406 Cel.: 327/8314535

Codice Fiscale 02843060308 – Partita IVA 02843060308

SCHEDA TECNICA PRODOTTO STP02

PARAMETRI CHIMICO FISICI:

DETERMINAZIONE	LIMITE ACCETTABILITA'
AW A FINE STAGIONATURA	$\leq 0,92$
BENZO(A)PIRENE	$\leq 0,002$ mg/Kg

DETERMINAZIONE	LIMITE ACCETTABILITA'
INIBENTI	Assenti

TABELLA NUTRIZIONALE:

DETERMINAZIONE	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto
Energia	985 kJ/ 235 kcal
Grassi	14 g
Di cui acidi grassi saturi	4.8 g
Carboidrati	<0.5 g
Di cui zuccheri	<0.5 g
Proteine	28 g
Sale	6.0 g

Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis

Stab.1: Zona Industriale, 07 – 33021 AMPEZZO (UD)

Stab.2: Località Gostach – 33020 SAURIS UD)

www.zahre.it - info@zahre.it

Tel.: 0433/80406 Cel.: 327/8314535

Codice Fiscale 02843060308 – Partita IVA 02843060308

Scheda tecnica di proprietà del Salumificio ZAHRE S.r.l. di Tavano Elvis; Vietata ogni riproduzione anche parziale (DL633 del 21/04/1941)