



*Prosciutto*  
**VENETO D.O.P.**  
*Disossato*



**Prosciuttificio Crosare di Visentin Massimiliano & C. S.a.s.**  
Via Don Carlo Bellini, 5/A – 37040 Crosare di Pressana (VR)  
Tel: 0442 86066 - C.F. e P.IVA 01913350235  
crosare@libero.it – info@prosciuttificiocrosare.it  
www.prosciuttificiocrosare.it

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





## SCHEDA TECNICA – VENETO DOP

<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PROSCIUTTO VENETO DOP DISOSSATO SV (ADDOBBO/PRESSATO)</b>			
CODICE PRODOTTO:	PN9VA (Addobbo) / PN9VP (Pressato)			
MARCHIO:	Prosciuttificio Crosare			
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Crosare di Pressana (VR) - Italia			
NUMERO BOLLO CE:	IT 1026/L			
Ns. NUMERO CONSORTILE:	Consorzio Veneto N°24			
CONTRASSEGNO DI RICONOSCIMENTO DOP:	Sigillo metallico e Marchio a fuoco			
PRODOTTO:	Coscia intera di suino, proveniente da macelli nazionali autorizzati			
STAGIONATURA:	Minimo 18 mesi			
<b>INGREDIENTI:</b>	Coscia di suino (origine Italia), sale			
<b>ALLERGENI:</b>	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			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>				
ASPETTO:	compatto, di colore rosso/rosa, grasso di colore bianco			
PROFUMO:	delicato			
GUSTO:	dolce			
CONSISTENZA:	soda, morbida al taglio			
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>				
PESO MEDIO:	7,0 – 8,5 kg			
FORMA:	triangolare, conica			
<b>TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g)</b>				
VALORE ENERGETICO (kj /kcal):	979,00 kj / 234,00 kcal			
GRASSI:	13,70			
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,60			
CARBOIDRATI:	0,10			
- DI CUI ZUCCHERI:	0,00			
PROTEINE:	27,70			
SALE:	3,10			
<b>CONFEZIONAMENTO</b>				
UNITA' DI MISURA:	kilogrammi			
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	sottovuoto e rete rossa			
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	cartone ondulato tipo americano			
PEZZI PER CARTONE:	2 (Addobbo) / 3 (Pressati)			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	in frigorifero da +2°C a +8°C			
<b>PROVE DI LABORATORIO:</b>	Carica microbica mesofila, Escherichia Coli, Enterobatteri, Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus.			
<b>SHELF LIFE:</b>	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)				
<b>SMALTIMENTO:</b>	SACCHETTO	RETE	ETICHETTA	CARTONE
	PAPE7 (PLASTICA)	PL7 (PLASTICA)	HDPE2 (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 - C.F. e P.IVA 01913350235

crosare@libero.it – info@prosciuttificiocrosare.it

www.prosciuttificiocrosare.it

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

