

## SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP SENZA OSSO

<b>Denominazione legale di vendita</b>	<b>Prosciutto di San Daniele DOP</b>	
Articolo	010TL121 (Pressato) 010TL221 (Addobbo)	
Selezione	Trentalune	
Peso	≥ 7,0 Kg	
Forma	Prosciutto senz'osso pressato o addobbo	
Stagionatura	≥ 18 mesi	
Ingredienti	Coscia di suino nazionale, sale marino	
Scadenza	180 giorni	
Consegna garantita al destinatario. :	150 giorni	
Temperatura di conservazione	≥ +2°C T ≤ +7°C	
	Ottimale ≤ 4°C	Accettabile ≤ +7°C
Temperatura di trasporto	Ottimale: ≤ + 7°C	
Codice Ean13 / ITF (Imballo da 2 pz.)	PRESSATO: 2.351274 / 9 8016834 00023 4	
	ADDOBBO: 2.861621 / 9 8016834 00024 1	
Lotto	NN (Numero progressivo disossatura) GMMMAA (data disossatura)	

### ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Uova e prodotti a base di uova	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Soia e prodotti a base di soia	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Frutta a guscio e prodotti derivati	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Senape e prodotti a base di senape	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Lupino e prodotti derivati da lupino	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Molluschi e prodotti derivati da crostacei	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Pressato / Addobbo
Colore	Muscolo rosso-rosato, grasso bianco
Odore	Profumato, tipico di salume stagionato
Sapore	Dolce sapido

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limiti di accettabilità
Staphilococcus aureus	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Valore
Energia KJ/kcal	1.145/275
Umidità	$60,0\% \leq x \leq 62,0\%$
Proteine	26 g
Carboidrati	0,0 g
Grassi totali	19g
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	6,5 g
Sale	4,4 g
Aw	$\leq 0,92$

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Modalità confezionamento	Sottovuoto
Imballo primario	Buste "UNDIVAC": film flessibile coestruso a 5 strati PA/PE;
Imballo secondario	Imballo di cartone alimentare
Quantità per imballo	Nr. 2 prosciutti
Modulo pallettizzazione / Epal interscambiabile	Nr. 20 colli , (4 ct. per piano x 5 piani)

- parametri di riferimento consortili

## CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La materia prima proviene da allevamenti e macelli convenzionati, presenti nelle aree autorizzate dal “Consorzio del prosciutto di San Daniele”.

Le cosce vengono lavorate in un moderno stabilimento appositamente adattato per la trasformazione di materia prima di notevole peso. Dopo il consueto processo di salatura il prosciutto attraversa un periodo di riposo di circa 3 mesi con temperature mediamente inferiori ai 5° C.; passa poi ad un breve trattamento caldo/umido di rinvenimento e fermentazione controllata. A questo punto viene trasferito nei saloni di pre-stagionatura per almeno 3/4 mesi, periodo durante il quale il prosciutto riceve anche la “sugnatura”, che consiste in una copertura manuale di tutte le parti esposte con un impasto antico di grasso e farina. Viene infine trasferito nei saloni di stagionatura fino ai 13 mesi minimi previsti dal Consorzio per i controlli e la marchiatura a fuoco, e infine, dopo ulteriore selezione, riportato nei saloni di affinamento per la successiva e finale stagionatura. Il prodotto viene a questo punto disossato, pulito a coltello, pressato o legato in addobbo e confezionato in buste sottovuoto.



Pressato



Addobbo

San Daniele del Friuli, 7 marzo 2023

Per TESTA & MOLINARO SpA  
Giuseppe Peressini