

SCHEDA TECNICA "PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE"
Selezione GRAN RISERVA
PRESSATO COD.GRRISP / ADDOBBO COD.GRRISA



Materia Prima:	coscia fresca di suino italiano.	
Lavorazione:	selezione delle cosce al ricevimento; salagione	
Stagionatura:	17/18 mesi	
Ingredienti:	coscia fresca di suino italiano, sale	
Pezzatura con osso:	8,5 – 10 Kg	Pezzatura disossato 7,0 – 8,0 kg

Caratteristiche prosciutto Nazionale:

- 1- marchiatura dell'allevamento di provenienza ed idoneità delle cosce
- 2- marchiatura del macello autorizzato
- 3- marchio a fuoco del produttore con mese e anno di inizio salatura

COLORE: al taglio presenta una colorazione rosea

SAPORE: da un equilibrio perfetto tra tempi di salatura, peso del prosciutto, durata e condizioni di stagionatura, scaturisce il sapore elegante.

NUTRIZIONALITA': le sue caratteristiche organolettiche, il suo contenuto di sali, grassi e di proteine, lo rendono adatto a qualsiasi dieta alimentare.

DISSOSSATURA: effettuata presso B.T. SNC di NOVENTA VICENTINA (VI)
 presso BUSON ANTONELLA di VILLA ESTENSE (PD)

Valori nutrizionali medi per 100 gr:

valore energetico	1.000 Kj
proteine di cui	26,9 gr
<i>idrossiprolina %/100gr prot.</i>	<i>0,206 %</i>
<i>Collagene % prot.tot.</i>	<i>6,13 %</i>
carboidrati	assenti
grassi di cui	12,9 gr
<i>saturi</i>	<i>36,14 %</i>
<i>monoinsaturi</i>	<i>49,09 %</i>
<i>polinsaturi</i>	<i>13,51 %</i>
acqua	50,0 gr
nitrito NO2 ppm	assenti
nitrate NO3 ppm	assenti
cloruro di sodio NaCl g/100 gr	6,0 gr
zinco mg/100 gr p.f.	2,50 mg
sodio mg/100 gr p.f.	2238 mg
potassio mg/100 gr p.f.	454 mg
ferro mg/100 gr p.f.	1,2 mg
tiamina mg/100 gr p.f.	0,60 mg
riboflavina mg/100 gr p.f.	0,20 mg

Imballo:

Tipo imballo	Cartone
Altezza (mm)	
Lunghezza (mm)	
Profondità (mm)	
Legatura	
Pezzi per collo	
Peso medio collo	
Pezzatura (Kg)	
Volume (dm3)	

Confezione

Caratteristiche	
lunghezza	
Pezzatura (Kg)	
Pezzi n.2 per cartone	
Peso netto medio	
Peso lordo medio	

T.M.C.

Shelf-life	90 giorni disossato
conservazione	8°-10°C con osso 2°-4° C disossato

Controlli microbiologici

Carica mesofita tot	< 10 ⁴ UFC/gr
Escherichia coli	assenti/gr
Staphilococcus aureus	assente/gr
Listeria monocytogenes	assente/25 gr

