SALUMI DEL CASTELLO SRL	Standard prodotto finito	Standard n.
Data di emissione: 20/11/2014		Data di revisione:25/01/2017

Denominazione	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO disossato,BAULETTO ½ ,confezionato sottovuoto.

1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO :

Prodotto ottenuto dal disosso di cosce suine provenienti da paesi CEE, opportunamente stagionate.

Ingredienti : coscia di suino, sale

Conservanti: E 252 (Nitrato di Potassio)

STAGIONATURA PRODOTTO: Min. 7 mesi

- **Shelf Life: 180 gg**

Vita residua minina garantita alla consegna 150gg

2) REQUISITI PARTICOLARI DI LAVORAZIONE

- Disosso : Laterale sfilato
- Pulitura : Pulito a coltello " taglio vivo "
- Formatura : Pressato, in stampo a forma di bauletto,tranciato a ½

3) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto, rete esterna, all'interno di un cartone.

Pezzi per contenitore : 4

Peso medio contenitore : variabile

4) REQUISITI ORGANOLETTICI:

Sapore : dolce, gradevole, con aroma fragrante e caratteristico del prosciutto magro.

Odore : delicato aromatico tipico del prodotto ben stagionato, senza difetti provenienti da rancidità, pasture, difetti di vena.

Aspetto / colore: al taglio il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco Puro delle parti grasse, senza infiltrazioni, senza incrostazioni superficiali. Il grasso deve avere un colore Giallo chiaro.

Denominazione	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO disossato,BAULETTO ½ ,confezionato sottovuoto.

5) REQUISITI CHIMICO – FISICI

Peso singolo pezzo Kg. 2,0Kg +

Spessore grasso cm. 1,5 / 2 max

6) TOLLERANZE RELATIVE AD ALCUNE DIFETTOSITA'

Presenza di piccoli ematomi / rottura capillari	Max 10 %
Disuniformità di taglio	Assenti
Cristalli di tirosina	Assenti
Fessurazioni anomale	Assenti
Difetti d'ago	Assenti
Disuniformità di colore	Assenti
Difetti di toelettatura	Max 10 %

7) REQUISITI MICROBIOLOGICI

Salmonelle	(U.F.C. / 25g)	Assenti
Listeria monocytogenes	(U.F.C. / g)	<100

8) ANALISI CHIMICHE (valori medi)

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Aw		≤ 0,92
Nitrati (come NaNO3)	mg / Kg	<150

9) VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

- **ENERGIA** (kJ/kcal) **891/213**
- **GRASSI** (g) **12.1**
  di cui:acidi grassi saturi (g) **5.2**
- **CARBOIDRATI** (g) **0.5**
  di cui:zuccheri (g) **0.0**
- **PROTEINE** (g) **25.5**
- **SALE** (g) **6.0**

Denominazione	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO disossato,BAULETTO ½ ,confezionato sottovuoto.

10) DICHIARAZIONE ALLERGENI

Allo scopo di fornire ai propri clienti tutte le informazioni necessarie per ottemperare agli obblighi imposti dalla Direttiva 2003/89/CE Vi trasmettiamo le seguenti note informative relative ai prodotti a Voi forniti:

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

ALLERGENI

Dichiarazione dei componenti in grado di provocare allergie e intolleranze alimentari in conformità all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE

ALLERGENI	Presenza certa	Presenza possibile	Assenza certa	Natura funzione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X	
Uova e prodotti a base di uova			X	
Pesce e prodotti a base di pesce			X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X	
Soia e prodotti a base di soia			X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X	
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati			X	
Sedano e prodotti a base di sedano			X	
Senape e prodotti a base di senape			X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2			X	
Lupini e prodotti a base di lupini			X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X	

Restando a Vostra completa disposizione per qualsiasi ulteriore necessità o chiarimento porgiamo Distinti Saluti.

SALUMI DE CASTELLO

Daniele Nadini