


Salumificio campidanese "Su Sartizzu" z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L	MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP	ED.1 del 01/06/2006
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4 del 18/01/2017

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<u>PROSCIUTTO</u> <u>DISSOATO</u>	
PROSCIUTTO DISSOATO		
INGREDIENTI		
Coscia di suino, sale Conservanti: E250, E252.		
DESCRIZIONE		
Il prodotto e' ottenuto dalla lavorazione di cosce suine provenienti da paese CEE , stagionato con metodo tradizionale .		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
		Valore Energetico per 100gr di prodotto	960 Kj – 230 Kcal
		Proteine	25,5 g
E.coli		Grassi Totali	14,0 g
Staphilococcus coagulasi '+'		Acidi grassi saturi	6,0 g
Clostridi sr		Carboidrati	0,5 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	0,0 g
Listeria monocytogenes quantva	<100 (UFC/g)	Sale	6,0 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	6,0 ± 0,09
ODORE	Delicato aromatico tipico del prodotto ben stagionato, senza difetti provenienti da rancidità,..	Umidità (%)	nd
COLORE	Il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso , inframezzato dal bianco.	aw (acqua libera)	<=0,92
SAPORE	Dolce , gradevole, con aroma fragrante e caratteristico del prosciutto magro.	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio , si consuma tagliato a fette .		

INFORMATIVA GENERALE				
			PROSCIUTTO DISSOATO SOTTOVUOTO	PROSCIUTTO DISSOATO TRANCIO SOTTOVUOTO
PEZZATURA MEDIA			6,5 <7,0 kg	0,7 < 1,0 kg
PEZZI			1	1
CODICE ART.			PRD	PRD
STAGIONATURA			6/7 MESI	6/7 MESI gg
BUBELLO				
GRANA UNIFORME			Taglio uniforme	Taglio uniforme
LEGATURA				
MODALITA' DI VENDITA			Sottovuoto	Sottovuoto
SHELF-LIFE			180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE			5/10/20 KG	5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			1/2/3	1/2/3
VENDITA			Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/8/4	8/8/4
N. RIPIANI PER PALLET			10/5/5	10/5/5
N. CARTONI PER PALLET			80/40/20	80/40/20

INFORMAZIONI ETICHETTATURA
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.

INFORMAZIONI GENERALI

Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.

SOSTANZE ALLERGENICHE			
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo,avena, farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati(compreso il	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO