




**PROSCIUTTIFICIO
ANTICA PIEVE S.r.l.**
Via Pieve di Trebbio, 414
41052 Guiglia (MO)

SCHEDE TECNICHE

18 Novembre 2021

Ed.3 rev.3

Pagina 1 di 2

“Dolcetto” Prosciutto Crudo Stagionato (MEC) Disossato sottovuoto															
	<p>Prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata.</p> <p>La materia prima carnea è costituita dalla coscia intera del maiale di origine europea, comprendente la base ossea rimanente dopo rimozione del castelletto.</p> <p>Le cosce idonee alla produzione del prosciutto crudo stagionato presentano grasso esterno di colore bianco, non untuoso, una moderata presenza di grasso intramuscolare (marezzatura) e un limitato spessore del grasso di copertura.</p> <p>Le cotenne sono di colore chiaro e non vi sono segni rilevanti di venature e macchie emorragiche.</p> <p>N° medio giorni di stagionatura: 210 – 270</p>														
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011														
Caratteristiche unità di vendita	Disossato, addobbo o pressato, sottovuoto														
Caratteristiche Imballaggio	Buste plastiche sottovuoto														
Unità di misura	Vendita a Kg														
Modalità di conservazione	Temperatura massima 10°C														
Durabilità (tmc)	9 mesi dalla data di confezionamento														
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato														
Ingredienti	Coscia suina, sale.														
Processo produttivo	<ul style="list-style-type: none">- Salagione tramite aspersione con sale secco- Riposo a freddo dopo la rimozione del sale residuo- Rimozione dei residui superficiali di sale mediante lavaggio con acqua tiepida- Asciugamento in condizioni di umidità e temperatura controllate- Sugnatura: applicazione sulla superficie di un impasto di sugna, farina di riso, sale e pepe, allo scopo di evitare l'eccessiva disidratazione del magro- Stagionatura a umidità e temperatura controllate- Disossatura e confezionamento sottovuoto														
Parametri Microbiologici	<table><tr><td>Carica batterica totale</td><td>< 100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Stafilococco aureo</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Assente su 25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Assente su 25g</td></tr></table> <p>Prodotto conforme al Regolamento CE 2073/2005</p>	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g	Escherichia coli	< 100 ufc/g	Stafilococco aureo	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Assente su 25g	Listeria monocytogenes	Assente su 25g				
Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g														
Escherichia coli	< 100 ufc/g														
Stafilococco aureo	< 100 ufc/g														
Salmonella spp	Assente su 25g														
Listeria monocytogenes	Assente su 25g														
Parametri nutrizionali medi su 100g	<table><tr><td>Energia</td><td>225 Kcal - 940 KJ</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>13 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>< 0,2 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>< 0,2 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>27 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>5 g</td></tr></table>	Energia	225 Kcal - 940 KJ	Grassi	13 g	di cui acidi grassi saturi	4,5 g	Carboidrati	< 0,2 g	di cui zuccheri	< 0,2 g	Proteine	27 g	Sale	5 g
Energia	225 Kcal - 940 KJ														
Grassi	13 g														
di cui acidi grassi saturi	4,5 g														
Carboidrati	< 0,2 g														
di cui zuccheri	< 0,2 g														
Proteine	27 g														
Sale	5 g														
Allergeni assenti ai sensi del Regolamento CE 1169/2011; OGM assenti															
Caratteristiche organolettiche	Aroma tipico, colore rosso vivo del taglio, profumo gradevole.														
Identificazione del lotto	Visibile, indicato su ogni etichetta.														
Materiali accessori o a contatto	buste per sottovuoto														



**PROSCIUTTIFICIO
ANTICA PIEVE S.r.l.**
Via Pieve di Trebbio, 414
41052 Guiglia (MO)

SCHEDE TECNICHE

18 Novembre 2021

Ed.3 rev.3

Pagina 2 di 2

	“Dolcetto” Prosciutto Crudo Stagionato (MEC) Disossato sottovuoto	
Caratteristiche di imballo	PRODOTTO SENZA OSSO	
	misure imballo (cartone):	39,0cm x 59,0cm x 13,0-15,0cm
	peso imballo (cartone):	0,900 Kg
	pezzi per cartone:	2 pezzi
	imballo per strato:	n. 4 cartoni per strato (misura strato epal standard)
	strati per pallet:	10 strati
	peso netto prosciutto:	<6,5 kg
	peso packaging:	etichette 0-2gr x 2; buste sottovuoto 50gr x 2; rete 6gr x 2.
shelf-life:	270 giorni	