

PROSCIUTTIFICI PICARON S.n.c.

Via Gemona, 1 - 33038 San Daniele del Friuli (UD) ☎ 0432-941388 📠 0432-957524

Via Fagagna, 46 - 33038 San Daniele del Friuli (UD) ☎ 0432-957708 📠 0432-942931

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP DISOSSATO	
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato senza osso.	
Ingredienti	Carne di suino, sale.	
Fasi della lavorazione	Rifilatura, raffreddamento, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, sugnatura, stuccatura, stagionatura e disosso.	
Aspetto esteriore	Disossato Pressato - cod. art. 101: prosciutto privato delle ossa interne che prima di essere confezionato sottovuoto viene pressato per assumere una forma più regolare. Disossato Addobbo - cod. art. 102: prosciutto privato delle ossa interne che prima di essere confezionato sottovuoto mediante una particolare macchina viene schiacciato e legato per assumere la caratteristica forma rotondeggiante.	
Peso medio	Da kg. 7 a kg. 9	
Caratteristiche	Colore uniforme rosso-rosato delle carni con profilo e striature di grasso bianco candido, profumo intenso, aroma gradevole tendenzialmente dolce e delicato.	
Modalità di conservazione, stoccaggio e trasporto	Mantenere a regime di refrigerazione (massimo +7°C), una volta aperto l'involucro, ricoprire il prosciutto con pellicola per alimenti.	
Termine minimo di conservazione	A confezione integra otto mesi dalla data di confezionamento.	
Confezionamento	Bustone trasparente in PA/PE.	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico	kcal 271 - KJ 1135
	Proteine	g. 25,7
	Carboidrati	g. 0
	Grassi	g. 18,6
	Fibre alimentari	g. 0
	Sodio	g. 1,8
Parametri microbiologici	Salmonella spp.	assente in 325 g di prodotto
	L. monocytogenes	< 100 UFC/g

San Daniele del Friuli (UD), 18 novembre 2014

Responsabile Autocontrollo
dott. Andrea Cisilino