

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 CRUDO MEC DISOSSATO
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato e disossato
Ingredienti	Carne di suino, sale.
Fasi della lavorazione	Rifilatura, raffreddamento, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, sugnatura, stuccatura, stagionatura, disosso.
Confezionamento	Bustone trasparente in PA/PE.
Aspetto esteriore	<i>Disossato Pressato</i> : prosciutto privato delle ossa interne che prima di essere confezionato sottovuoto viene pressato per assumere una forma più regolare. <i>Disossato Addobbo</i> : 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. 5,5 a 6,5.
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 8 mesi dalla data di confezionamento.
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico KJ 936 – kcal 224 Proteine g. 26,9 Carboidrati g. 0 Grassi g. 12,9 Fibre alimentari g. 0 Sodio g. 2,24
Parametri microbiologici	Salmonella spp. assente in 25 g di prodotto L. monocytogenes assente in 25 g di prodotto

San Daniele del Friuli (UD), 02 maggio 2012

Responsabile Autocontrollo
dott. Andrea Cisilino