



## SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

### Scheda Tecnica – Stab. 130

### Art. 227 – Prosciutto Nazionale s/o

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</b>                       | Prosciutto stagionato smarchiato senza osso, addobbo e sotto vuoto (kg. 7,8/8,5 disossato).                                                                                                                                                                             |
| <b>2. CATEGORIA DEL PRODOTTO:</b>                           | Prodotto selezionato a base di carne ottenuto dalla stagionatura della coscia fresca di suino.                                                                                                                                                                          |
| <b>3. ORIGINE MATERIA PRIMA:</b>                            | Suini nati, allevati e macellati in ITALIA.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>4. INGREDIENTI:</b>                                      | Cascia di suino, sale.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>5. MODO DI CONSERVAZIONE:</b>                            | In luogo asciutto e fresco, tra i +2° e i +6°C.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>6. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO:</b>      | Forma: tondeggianti<br>Colore e taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.<br>Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce con aroma tipico.                                                                         |
| <b>7. UTILIZZO DEL PRODOTTO:</b>                            | Non esistono limitazioni d'uso salvo eventuali intolleranze alimentari o allergie in soggetti sensibili o regimi dietetici.                                                                                                                                             |
| <b>8. IMBALLO:</b>                                          | 2 prosciutti per cartone.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>9. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE):</b>     | Per il prodotto disossato è prevista una data di scadenza calcolata a quattro mesi dalla data di disossatura (indicata in etichetta).                                                                                                                                   |
| <b>10. BOLLATURA SANITARIA STAGIONATORE:</b>                | Vedi bollo CE a fuoco sul prodotto.                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>11. RINTRACCIABILITÀ:</b>                                | Ogni singola coscia, è identificata da un timbro ad inchiostro riportante il codice di rintracciabilità di 8 cifre che codifica l'allevamento di provenienza.                                                                                                           |
| <b>12. NORME PER L'ETICHETTATURA ED IL CONFEZIONAMENTO:</b> | Disossato: confezionato sottovuoto in buste di materiale plastico idoneo. Denominazione di vendita, ingredienti, ragione sociale, indirizzo, numero CE del disossatore (solo per prodotto disossato), istruzioni per la conservazione. Termine minimo di conservazione. |
| <b>13. CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO:</b>     | Non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre all'igiene generale, per il trasporto e il deposito. La sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore può determinare l'alterazione organolettica del prodotto.                                      |



Residui di contaminanti, metalli pesanti, pesticidi, anabolizzanti ecc...:  
ASSENTI o entro i termini di legge fissati dalla normativa nazionale e  
comunitaria.

Nonantola, 8 Maggio 2023

F.R.L. SRL, Via G. di Vittorio 49, 41015 \_Nonantola\_ (MO) P. iva 02101400360  
Tel. 059/549220 Fax 059/546445 e-mail: [fiorini@fiorinisrl.it](mailto:fiorini@fiorinisrl.it) http: [www.fiorinisrl.it](http://www.fiorinisrl.it)