



BRUGNOLO PROSCIUTTI S.R.L

Via San Vitale, 43 43030 S:Vitale Baganza (Parma)

tel. 0521.830136-fax 0521.330513-e-mail: posta@brugnolo-prosciutti.it

Sala Baganza 22/05/2023

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO :	Prosciutto crudo stagionato ESTERO O MEC
ORIGINE DEL PRODOTTO :	Da coscia suina fresca derivante da suini nati, allevati e macellati nell'Unione Europea
NOMENCLATURA COMMERCIALE :	Prosciutto crudo stagionato ESTERO O MEC
CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE :	Forma esteriore della coscia fresca di suino. Parte magra rivestita di composto protettivo. (*)
COMPOSIZIONE COMPOSTO PROTETTIVO :	Suino, sale, farina di riso, pepe.
TIPOLOGIA COMMERCIALE :	Con osso o senza osso(addobbo, pressato, tranci, pera, falsa pera)
PESO C/OSSO	6,5 ÷ 11,500 kg.
PESO DISSOSSATO	5,500 ÷ 9,500 kg. S / V
COMPOSIZIONE CHIMICA :	Umidità: 59 ÷ 63,5% PH da 5,5 a 6,5 Sale: 4,2 ÷ 6,2% ± 5% AW <0,92 Proteine: 24 ÷ 30% Indice di Proteolisi: 24 ÷ 31%
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO :	Marchi a fuoco indicanti : bollo aziendale , lotto (giorno, mese anno d' introduzione).(□)
TEMPO DI CONSERVAZIONE :	c/osso: >=12 mesi - mantenuto (14 ÷ 17 C°) UR <=80% Disossato: 180 gg. - mantenuto (0 ÷ 10 C°)
INGREDIENTI :	Suino, sale.
ASPETTO INTERNO :	Parte magra di colore rosso/rosato con striature di grasso bianco, aroma tipico e proprio
PROFILO MICROBIOLOGICO ESPRESSO IN UFC/G	STAPHYLOCOCCUS AUREUS: < 50 UFC/GR COLIFORMI TOTALI: < 103 UFC / GR ESCHERICHIA COLI : <10 UCF / GR LISTERIA MONOCYTOGENES : ASSENTE IN 25 G SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 GR
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100 gr. di prodotto)	Proteine : 26g Grassi : 18g di cui acidi grassi saturi 6,1g carboidrati: <0,5 g di cui zuccheri 0 g Valore energetico : Kcal / Kj : 267/1113 sale: 4,4 g
IMBABALLAGGIO	In cartoni, in vasconi, in cartonbox, su giostre, sfusi
MEZZO DI TRASPORTO	Refrigerato o coibentato
AUTOCONTROLLO	HACCP Secondo DL 852/2004-853/2004-854/2004.
INFORMAZIONI SPECIFICHE DI ETICHETTATURA (in conformità alle disposizioni di cui al regolamento CEE n. 1169/11	
ALLERGENI	non contiene allergeni non presenza di contaminazioni di sostanze allergizzanti
BOLLO CEE	IT 777 L