

Scheda Tecnica di prodotto

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.



Dati generali

Denominazione Commerciale	Prosciutto Toscano D.O.P.
Denominazione legale	Coscia di suino stagionata
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Prtos
Peso medio per pezzo	10 kg
Larghezza	500 mm
Lunghezza	700 mm
Stagionatura	18 mesi minimo
Modalità di Conservazione	Conservare al fresco ad una temperatura massima di 15°C. Conservare in frigo dopo l'apertura.
Shelf life	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso

Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume tipico in un'unica pezzatura con cotenna, di giusta salatura e concia tipica toscana
Colore	Roseo
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Deciso, di facile digeribilità

Ingredienti

coscia di suino, sale, pepe, aromi naturali

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1029	kJ
Energia	246	kcal
Grassi	10	g
di cui acidi grassi saturi	2,61	g
Carboidrati	2,1	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	37	g
Sale	5,33	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB) Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

Controllo residui farmacologici Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

Controllo residuo fitosanitari Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 Ufc/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 Ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella spp.	Assente/25g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	Assente/25g	UNI EN ISO 11290-1:2005



Scheda Tecnica di prodotto

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 1 del 27/11/2019

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	550X380X265
Peso Lordo Medio a Cartone	20,95 kg
Tara cartone	950 g +/-8%
Numero cartoni/strato	4
Numero strati/pallet	4
Numero cartoni /pallet	16
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS