



*il dono
di un artigiano
dal 1957*

Scheda tecnica Prosciutto di San Daniele DOP

Denominazione di vendita	Denominazione di Origine protetta Prosciutto di San Daniele (ai sensi della L 30/90 e del Reg. Ce n. 1107/96)														
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato con osso Categoria di prodotto: prosciutto crudo intero con osso stagionato Categoria di processo: carne cruda salata ed essiccata (disidratata o stagionata)														
Ingredienti	Coscia suina fresca, di origine nazionale (allevamenti autorizzati n 10 regioni del centro –nord) con osso e zampino, con peso unitario non inferiore a 12 Kg, Sale alimentare di tipo marino di origine italiana.														
Fasi del processo	Isolamento- raffreddamento (tempering), rifilatura, salagione, pressatura, riposo, toelettatura, lavaggio, asciugamento, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, stuccatura. Eventuale disosso e/o affettamento														
Caratteristiche chimico fisiche	<ul style="list-style-type: none">- $a_w < 0,92$- $7,8 \leq \% \text{ Sale/Umidità} \leq 11,2$- $57 \leq \% \text{ Umidità} \leq 63$														
Caratteristiche nutrizionali per 100 g di prodotto	<table><tr><td>Energia</td><td>1145 Kj / 275 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>19 g</td></tr><tr><td>di cui Acidi grassi saturi</td><td>6,5 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0 g</td></tr><tr><td>di cui Zuccheri</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>26 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>4,4 g</td></tr></table>	Energia	1145 Kj / 275 kcal	Grassi	19 g	di cui Acidi grassi saturi	6,5 g	Carboidrati	0 g	di cui Zuccheri	0 g	Proteine	26 g	Sale	4,4 g
Energia	1145 Kj / 275 kcal														
Grassi	19 g														
di cui Acidi grassi saturi	6,5 g														
Carboidrati	0 g														
di cui Zuccheri	0 g														
Proteine	26 g														
Sale	4,4 g														
Caratteristiche organolettiche	Il prosciutto di San Daniele (se intero con osso si presenta con la tipica forma a chitarra ed è completo di zampino) si presenta con il marchio a fuoco del Consorzio sulla cotenna che va eliminata prima del consumo. Una volta affettato le fette sono di colore uniforme rosso-rosato nella parte magra, con profili e striature di grasso bianco candido; l'aroma è delicato e si fa più intenso con il protrarsi della stagionatura; alla masticazione le fette sono morbide e si sciolgono in bocca														
Durata stagionatura	Minimo 13 mesi.														
Modalità d'uso	Si consuma previa eliminazione della cotenna e della sugna, quando intero; va affettato sottile ed è destinato al largo consumo.														
Modalità di confezionamento	Con osso: nessuno. Disossato intero e in tranci: confezionato sottovuoto.														



*il dono
di un artigiano
dal 1957*

Shelf life	Intero con osso: va conservato in ambienti freschi e asciutti con temperature consigliate intorno ai 15 – 22°C. Disossato intero o in tranci: va conservato in frigorifero per 6 mesi a temperature consigliate tra i +1°C e +10°C a confezione integra. Una volta aperto va ricoperto con pellicola trasparente o carta stagnola. Affettato e confezionato al momento dell'ordine, va conservato in frigorifero a temperature consigliate tra i + 2°C e + 5°C. Si consiglia di consumarlo subito.
Etichettatura	Le etichette devono essere approvate dal Consorzio del prosciutto di San Daniele come da specifici regolamenti consortili.
Materiali di confezionamento	Con osso: corda, etichetta, carta stagnola, carta politenata Disossato intero ed in tranci: spaghi, etichetta, carta stagnola, retine, sacchetti e materiali in plastica per uso alimentare. Per il confezionamento finale cartoni, plastica per l'imballaggio cartoni, contenitori/ vasconi.
Note	Da Disciplinare di produzione, non sono ammessi né conservanti, né coloranti, né altri tipi di additivi. La sugna /stucco (il coadiuvante tecnologico utilizzato a partire dal 4-5 mese di stagionatura come agente di rivestimento della parte di prosciutto scoperta di cotenna), si compone di un impasto a base di sugna, sale, pepe, farina.