



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, sognatura, stagionatura, stuccatura. Eventuale disosso e/o affettamento
Caratteristiche chimico fisiche	- $a_w < 0,92$ - $7,8 \leq \% \text{ Sale} / \text{Umidità} \leq 11,2$ - $57 \leq \% \text{ Umidità} \leq 63$
Caratteristiche nutrizionali per 100 g di prodotto	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 sciogliono in bocca
Durata stagionatura	Minimo 13 mesi.
Modalità d'uso	Si consuma previa eliminazione della cotenna e della sognatura, quando intero; va affettato sottile ed è destinato al largo consumo.
Modalità di confezionamento	Con osso: nessuno. Disossato intero e in tranci: confezionato sottovuoto.

COD. FISC. E.P. IVA 00254260300

N. IDENTIFICAZIONE CEE IT 00254260300

CONTR. VET. EXPORT IT 99L CE

REG. IMP. DI UDINE 00254260300

R.E.A. 120584



PROSCIUTTIFICO PROLONGO GIOVANNI DI PROLONGO LUCIO & C. S.N.C.
VIALE TRENTO E TRIESTE, 129 - 33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD) - ITALY
TEL +39 0432 957161 - FAX +39 0432 942539 - PROSCIUTTI@PROLONGO.IT
WWW.PROLONGO.IT



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: spaghetti, 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.

