

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 04)



### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

#### PROSCIUTTO CRUDO

*"Speck carnìa® Affumicato"*

COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. EAN
IS0012	INTERO	??????
IS0013	A METÀ	??????
IS0024	TRANCIO	??????

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C.

SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C. - ZONA INDUSTRIALE, 07 - 33021 AMPEZZO (UD) ITALY - TEL/FAX 0433/80406.

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 04)

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Una leggera nota di fumo caratterizza questo esclusivo prosciutto che viene esposto a leggera affumicatura con di legno di faggio bruciato senza fiamma in caminetti tradizionali. Questo metodo di lavorazione, che unisce l'uso prettamente nordico del fumo al metodo decisamente latino della conservazione della carne mediante il sale, fa di questo prosciutto un prodotto unico e adatto ai palati più raffinati.

### PARTICOLARITÀ DEL PRODOTTO

Stagionatura minima garantita di 5 mesi.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La fetta presenta un colore rosso-rosato del magro e striature di grasso bianco, con un aroma speziato affumicato e un giusto grado di morbidezza, dal profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la caratteristica nota aromatica esterna..

Categoria di prodotto: prosciutto crudo affumicato stagionato; Categoria di processo: carne cruda salata, affumicata e stagionata.

DESTINAZIONE D'USO: prodotto di largo consumo per il mercato.

### TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Si consuma tal quale previa affettatura .

### CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Cosce fresche di suino provenienti dalla UE con fesa o doppia fesa, accuratamente selezionate, disossate e salate a secco.

### DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi, saccarosio, destrosio, aromi naturali; E300; E252; E250

### SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Intero: Termine minimo di conservazione (TMC) di 12 mesi. Conservare in ambienti freschi ed asciutti a temperature non superiori a +14°C.

Intero sottovuoto: 6 mesi a 0°/+4°C.

A metà o trancio sottovuoto: 6 mesi a 0°/+4°C.

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 04)

### CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETIZZAZIONE
BAFFA INTERA	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 5,5/6,5Kg)	CARTONE : 380 (P) X 755 (L) X 160 (H) mm; tara: 1070 g 3 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 21 piani per pallet:7 cartoni per piano:3
METÀ	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 2,2/2,7Kg)	CARTONE: 405 (P) X 559 (L) X 133 (H) mm; tara: 960 g 6 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 28 piani per pallet:7 cartoni per piano:4
TRANCIO	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 0,700 Kg)	CARTONE: 400 (P) X 600 (L) X 200 (H) mm; tara: 975 g 20 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 28 piani per pallet:7 cartoni per piano:4

### ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 2007/68/CE)

ASSENZA ALLERGENI	
<input checked="" type="checkbox"/> SI	NO

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C.

SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C. – ZONA INDUSTRIALE, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) ITALY – TEL/FAX 0433/80406.

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 04)

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione	DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza su 25 g	Anaerobi solfito riduttori	10 ufc/g
Salmonella spp	Assenza su 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1.000 ufc/g	Enterobatteri	1.000 ufc/g

### PARAMETRI CHIMICO-FISICI

DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità	DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità
aw a fine stagionatura	$\leq 0,94$	Inibenti	Assenti
Nitriti / Nitrati	150 mg/Kg	Benzo(a)pirene)	$\leq 0,03$ mg/Kg

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C.

SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C. – ZONA INDUSTRIALE, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) ITALY – TEL/FAX 0433/80406.



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(STP 04)

### TABELLA NUTRIZIONALE

DETERMINAZIONE	g/100g	DETERMINAZIONE	g/100g
Carboidrati	<0,5	Lipidi	21
<i>Di cui zuccheri</i>	<0,5	<i>Di cui saturi</i>	5,70
Proteine	29	Energia Kcal	301
Sodio	3,90	Energia Kj	1268

SCHEDA TECNICA DI PROPRIETÀ DELLA SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C.

SALUMIFICIO ZAHRE S.A.S. DI TAVANO ELVIS & C. – ZONA INDUSTRIALE, 07 – 33021 AMPEZZO (UD) ITALY – TEL/FAX 0433/80406.