



# PROSCIUTTO DI SAURIS IGP



*Con osso*



*Disossato*

## CODICE PRODOTTO

| Cod prodotto | Descrizione                                 | Cod Ean |
|--------------|---|---------|
| IS0028       | PROSCIUTTO DI SAURIS IGP C/OSSO             | 2683465 |
| IS0030       | PROSCIUTTO DI SAURIS IGP DISOSSATO PRESSATO | 2462738 |
| IS0035       | PROSCIUTTO DI SAURIS IGP DISOSSATO ADDOBBO  | 2659498 |
| IS0064       | PROSCIUTTO DI SAURIS IGP A META'            | 2982942 |
| IS0018       | PROSCIUTTO DI SAURIS IGP A TRANCIO          | 2454363 |



# PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prosciutto di Sauris è un salume a base di carne suina a indicazione geografica protetta (IGP), prodotto esclusivamente nel comune di Sauris, in provincia di Udine secondo una tradizione produttiva ben definita. Si distingue tra tutti i prosciutti italiani tutelati per la leggera affumicatura ottenuta per combustione naturale esclusivamente di legno di faggio. I suini utilizzati per la preparazione del prosciutto di Sauris provengono da undici regioni italiane del nord e centro Italia (prevalentemente dal Friuli-Venezia Giulia), dove devono essere nati, allevati e macellati. La produzione del prodotto, dalla salatura al confezionamento, avviene a Sauris. La dieta dei suini destinati alla produzione deve avvenire secondo un rigoroso Disciplinare di Produzione. Gli ingredienti previsti sono esclusivamente il sale, il pepe e l'aglio. Sono vietati i conservanti. Il colore della sezione magra è uniformemente rossa-rosata; la sezione grassa è di colore bianco candido o bianco-rosato; delicato all'olfatto; il gusto inconfondibile per la dolcezza e una garbata nota di affumicato.

## PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Stagionatura minima garantita 18 mesi

## CATEGORIA DI PRODOTTO

Prosciutto crudo affumicato stagionato

## CATEGORIA DI PROCESSO

Carne cruda salata, affumicata e stagionata

## CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Cosce fresche di suino nazionale accuratamente selezionate, salate e lavorate esclusivamente in stabilimenti nazionali

## DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Coscia di suino pesante, sale, pepe, aglio e affumicatura con legno di faggio



# PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

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

- Intero c/osso: Termine minimo di conservazione (TMC) di 12 mesi. Conservare in ambienti freschi ed asciutti a temperature non superiori a +16°C
- Disossato intero: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C
- Disossato a metà o in tranci: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C

## ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 207/68/CE)

ALLERGENI: ASSENTI

## CONFEZIONAMENTO E UNITA' LOGISTICA DI VENDITA

| Prodotto           | Confezione                        | Imballaggio   | Pallettizzazione          |
|--------------------|-----------------------------------|---|---------------------------|
| INTERO<br>CON OSSO | TAL QUALE<br>PESO TRA 10/13 KG    | 2 PEZZI PER CARTONE (mis.<br>40x80x20)<br><br>50 PEZZI IN CARTONBOX<br>(mis. 80x120x70) | CARTONI PER<br>PALLET: 24 |
| INTERO<br>DISSOATO | SACCO PLASTICA<br>SOTTOVUOTO      | 2 PEZZI PER CARTONE (mis.<br>40x60x20)  | CARTONI PER<br>PALLET: 24 |
| META'              | SACCO PLASTICA<br>TERMORETRAIBILE | 4 PEZZI PER CARTONE (mis.<br>40x60x20)  | CARTONI PER<br>PALLET: 24 |
| TRANCIO            | SACCO PLASTICA<br>TERMORETRAIBILE | 10 PEZZI PER CARTONE<br>(mis. 40x60x20)   | CARTONI PER<br>PALLET: 24 |

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

| Determinazione            | Limite<br>contaminazione |
|---------------------------|--------------------------|
| LISTERIA<br>MONOCYTOGENES | ASSENZA SU 25 g          |
| SALMONELLA SPP            | ASSENZA SU 25 g          |
| STAPHYLOCOCCUS            | 1.000 ufc/g              |

| Determinazione                | Limite<br>contaminazione |
|-------------------------------|--------------------------|
| ANAEROBI SOLFITO<br>RIFUTTORI | 10 ufc/g                 |
| ESCHERICHIA COLI              | 100 ufc/g                |
| ENTEROBATTERI                 | 1000 ufc/g               |



# PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

## PARAMETRI CHIMICO FISICI

| Determinazione         | Limite accettabilità    |
|------------------------|-------------------------|
| AW A FINE STAGIONATURA | $\leq 0,92$             |
| BENZO(A)PIRENE         | $\leq 0,03\text{mg/Kg}$ |

| Determinazione | Limite accettabilità |
|----------------|----------------------|
| INIBENTI       | ASSENTI              |

## TABELLA NUTRIZIONALE

| Determinazione  | g/100g |
|-----------------|--------|
| CARBOIDRATI     | 0      |
| Di cui Zuccheri | 0      |
| PROTEINE        | 29     |
| SODIO           | 6,90   |

| Determinazione | g/100g |
|----------------|--------|
| LIPIDI         | 11     |
| Di cui Saturi  | 3,8    |
| ENERGIA Kcal   | 218    |
| ENERGIA Kj     | 912    |