

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	Palletizzazione
INTERO CON OSSO	TAL QUALE PESO TRA 10/13 KG	2 PEZZI PER CARTONE (mis. 40x80x20) 50 PEZZI IN CARTONBOX (mis. 80x120x70)	CARTONI PER PALLET: 24
INTERO DISOSSATO	SACCO PLASTICA SOTTOVUOTO	2 PEZZI PER CARTONE (mis. 40x60x20)	CARTONI PER PALLET: 24
META'	SACCO PLASTICA TERMORETRAIBILE	4 PEZZI PER CARTONE (mis. 40x60x20)	CARTONI PER PALLET: 24
TRANCIO	SACCO PLASTICA TERMORETRAIBILE	10 PEZZI PER CARTONE (mis. 40x60x20)	CARTONI PER PALLET: 24

✳️ PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Determinazione	Limite contaminazione
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENZA SU 25 g
SALMONELLA SPP	ASSENZA SU 25 g
STAPHYLOCOCCUS	1.000 ufc/g

Determinazione	Limite contaminazione
ANAEROBI SOLFITO 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