



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:**  
**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE S/O**  
**STAGIONATO 16 MESI**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Denominazione</b>	Prosciutto di San Daniele
<b>Descrizione</b>	Prosciutto di San Daniele disossato che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione del Prosciutto di San Daniele DOP, certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente
<b>Stagionatura minima</b>	16 mesi
<b>Codice articolo</b>	D12580
<b>Codice Ean</b>	2012580
<b>Codice ITF14</b>	98005219125808

**CARATTERISTICHE GENERALI**

<b>Peso medio</b>	8 kg
<b>Modalità di confezionamento</b>	Sottovuoto
<b>Shelf-life garantita</b>	90 giorni
<b>Condizioni di conservazione</b>	Tra 0 e + 6°C
<b>Modalità e limitazioni d'uso</b>	Consumo previo frazionamento. Nessuna limitazione d'uso

**CONFEZIONAMENTO, PACKAGING E CARTONING**

<b>Confezione secondaria</b>	Cartone
<b>Numero pezzi per cartone</b>	1
<b>Numero cartoni per pallet</b>	42
<b>Numero cartoni per strato</b>	6
<b>Numero strati per pallet</b>	7

**LISTA INGREDIENTI:**

Coscia di suino, sale.	
<b>Origine della carne suina</b>	ITALIA

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100g di prodotto)**

<b>kJ /kcal</b>	1145 kJ / 275 kcal
<b>Grassi</b>	19
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	6,5
<b>Carboidrati</b>	0
<b>Di cui zuccheri</b>	0
<b>Proteine</b>	26
<b>Sale</b>	5,0



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:  
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE S/O  
STAGIONATO 16 MESI**

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

<b>Aspetto e colore</b>	Colore tra il rosa ed il rosso inframmezzato dal bianco delle parti grasse
<b>Consistenza</b>	Morbida al palato
<b>Profumo</b>	Stagionato e fragrante
<b>Sapore</b>	Dolce e delicato

**LIMITI MICROBIOLOGICI (ufc/g)**

<b>Listeria m.</b>	Come da Reg. CE 2073/05
<b>Salmonella spp.</b>	Come da Reg. CE 2073/05

**LIMITI CHIMICI**

<b>Attività dell'acqua</b>	≤0,92
----------------------------	-------

**ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI  
(Reg. CE 1169/2011)**

<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	
Soia e prodotti a base di soia	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Carylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholettia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci dei Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X	

**ALTRE INFORMAZIONI**

**Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003)**

**Parmacotto S.p.A. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti in conformità al D.M. 21/03/1973, al DPR 777/82 e s.m.i., al Regolamento 1935/2004/CE, al Regolamento UE 10/2011 ed al Regolamento 2023/2006/CE e s.m.**