



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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione	Prosciutto di San Daniele
Descrizione	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
Stagionatura minima	16 mesi
Codice articolo	D12580
Codice Ean	2012580
Codice ITF14	98005219125808

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

CONFEZIONAMENTO, PACKAGING E CARTONING	
Confezione secondaria	Cartone
Numero pezzi per cartone	1
Numero cartoni per pallet	42
Numero cartoni per strato	6
Numero strati per pallet	7

LISTA INGREDIENTI:	
Coscia di suino, sale.	
Origine della carne suina	ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100g di prodotto)	
kJ /kcal	1145 kJ / 275 kcal
Grassi	19
Di cui acidi grassi saturi	6,5
Carboidrati	0
Di cui zuccheri	0
Proteine	26
Sale	5,0



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

PARAMETRI ORGANOLETTICI

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

LIMITI MICROBIOLOGICI (ufc/g)

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

LIMITI CHIMICI

Attività dell'acqua	≤0,92
----------------------------	-------

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

ALLERGENI	Assenza	Presenza
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.