

**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
MATTONELLA AFFETTATO**
(art. 41095 / Codice EAN 2940138)



INGREDIENTI: Coscia di suino; Sale.
REALIZZAZIONE: Prodotto realizzato con materia prima fresca, di provenienza UE, selezionata per pezzatura e qualità, salato e stagionato in osso con la medesima tecnica utilizzata per la produzione del tipico prosciutto di Parma.
La stagionatura ha una durata di 12 mesi a termine della quale il prosciutto viene disossato, scotennato, parzialmente sgrassato e passato in stampo così da conferire la forma caratteristica.
Il prodotto può essere commercializzato affettato in vaschette singole

TABELLA NUTRIZIONALE (g su g 100g)	
Valore energetico	994/238 kj/kcal
Grassi	14 g
di cui saturi	4,7 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	28 g
Sale	6 g

Tipo di Alimento	Alimento Pronto Al Consumo
Allergeni	-----
Conservazione	
Modalità di Conservazione	Conservare Refrigerato (+2-4°C)
Confezionamento	Confezionato Sottovuoto
Shelf-life	45 giorni
Peso Netto	500g
Tara	60gr
Parametri Microbiologici	
Listeria monocytogenes (UFC/g)	ISO 11290-2 AMD 1:2004
Salmonella (non reperibile/25g)	AFNOR UNI 03/05 - 12/07
Escherichia coli (UFC/g)	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus (UFC/g)	ISO 6888-2:2003

Pezzature ed imballi

Articolo	Peso medio	Confezionamento	Imballaggio cartone	Pallettizzazione	Modalità di conservazione
Prosciutto crudo stagionato affettato	500 g	Vaschetta in Atmosfera protettiva	n.12 vaschette da 500g x cartone Misura scatola l 60x lar 38 x h 26 cm -	Bancale 80x120 cm n. 4 cartoni per strato per 4 file	0-4 °C