



SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO STAGIONATO

ST/ E-077
Rev. 6 del ott-2014
R - 2
Pag. 1 di 1

PROSCIUTTO STAGIONATO GINESTRETO PRESSATO S/O Kg 4,8

Codice aziendale: 378
Codice EAN: 727240
Sede di produzione: via Cavo 8/A; 43037 Lesignano de Bagni (PR) Italy
Identificazione sanitaria stab.: IT 713L CE

COMPOSIZIONE

INGREDIENTI: Coscia di suino, sale. Conservante: potassio nitrate.

DIAGRAMMA DI PRODUZIONE

Coscia di suino proveniente da macelli esteri riconosciuti CE. Salagione (dosaggio controllato del sale) - diffusione sale - riposo - lavaggio - asciugatura - stagionatura - sugnatura - stagionatura finale (gestione computerizzata del microclima in tutte le fasi del processo) - lavaggio - disosso - pressatura.

PRODOTTO FINITO

Peso: Kg 4,8 - 5,5
Shelf life: 120 giorni
Modalità di conservazione: T. max +10°C
Specifiche del prodotto: Stagionatura minima mesi 10 - Forma piatta senza gambetto - Pulito completamente a coltello
Informazioni al consumatore: Il prodotto non contiene allergeni la cui presenza deve essere dichiarata obbligatoriamente in etichetta ai sensi della vigente legislazione (tra cui fonti di glutine, latte e suoi derivati compreso il lattosio)

CONFEZIONAMENTO

Sottovuoto - Polietilene termoformato

IMBALLAGGIO

Tipo di imballaggio: Cartone
Dimensioni e tara: mm 500x355x170; g 760±6%
Unità di vendita: pezzi 2

PREPARATO DA: DPR-CRU

APPROVATO DA: RGQ