

PROSCIUTTIFICIO POLI S.a.S.

Di Poli Emiliano & C.

Via Boccaccio,5

56028 San Miniato Basso – PI –

P.IVA 01514380508

Tel/Fax 0571 418712

Scheda Tecnica

SGAMBATO MATTONELLA - GRAN SPECK

- 1) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:
SGAMBATO MATTONELLA - GRAN SPECK
- 2) COMPOSIZIONE:
 - 2.1 MATERIA PRIMA
Carne di suino origine CEE
 - 2.2 CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA
Per la produzione vengono utilizzate cosce di origine CEE.
 - 2.3 Per la produzione vengono utilizzate cosce di origine CEE, disossate, senza muscolo, squadrato, salate ed opportunamente stagionate in rete con metodo tradizionale, con un periodo minimo di stagionatura di 5 mesi, secondo i migliori criteri qualitativi rispettando le normative igienico sanitarie imposti dalla Comunita Europea.
- 3) INGREDIENTI
Coscia di suino, sale, aromi naturali.
Conservanti E252.
- 4) PROCESSO PRODUTTIVO
 - 4.1 STAGIONATURA
Min. 5 mesi
 - 4.2 CONFEZIONATO
Intero con stucco
Intero lavato sotto vuoto
 - 4.3 PESO
Peso singolo pezzo kg 5+
- 5) RINTRACCIABILITA'
Mediante assegnazione numerica di lotto di produzione trascritto su ogni etichetta cartacea e/o metallica applicata ad ogni singolo prodotto.
- 6) MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Conservare al fresco
- 7) DISTRIBUITO DA:
Prosciuttificio Poli s.a.s. di Poli Emiliano & C.
Via Boccaccio,5
56028 San Miniato Basso – PI-
Riconoscimento Comunitario: CE 9-482/L