



Prosciutto
VENETO D.O.P.
con Osso



Prosciuttificio Crosare di Visentin Massimiliano & C. S.a.s.
Via Don Carlo Bellini, 5/A – 37040 Crosare di Pressana (VR)
Tel: 0442 86066 - C.F. e P.IVA 01913350235
crosare@libero.it – info@prosciuttificiocrosare.it
www.prosciuttificiocrosare.it

Azienda associata al Consorzio di Tutela del
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP



**SCHEDA TECNICA – VENETO DOP**

DENOMINAZIONE:	PROSCIUTTO VENETO DOP CON OSSO	
CODICE PRODOTTO:	PN9VC	
MARCHIO:	Prosciuttificio Crosare	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Crosare di Pressana (VR) - Italia	
NUMERO BOLLO CE:	IT 1026/L	
Ns. NUMERO CONSORTILE:	Consorzio Veneto N°24	
CONTRASSEGNO DI RICONOSCIMENTO DOP:	Sigillo metallico e Marchio a fuoco	
PRODOTTO:	Coscia intera di suino, proveniente da macelli nazionali autorizzati	
STAGIONATURA:	Minimo 18 mesi	
INGREDIENTI:	Coscia di suino (origine Italia), sale	
ALLERGENI:	Nel nostro stabilimento non usiamo prodotti considerati allergeni in riferimento alla norma in vigore (L. 304/43 Allegato II), inclusi, ma non limitati, a glutine e derivati del latte; escludiamo pertanto la loro presenza o il rischio di contaminazione incrociata	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
ASPETTO:	compatto, di colore rosso/rosa, grasso di colore bianco	
PROFUMO:	delicato	
GUSTO:	dolce	
CONSISTENZA:	soda, morbida al taglio	
CARATTERISTICHE FISICHE		
PESO MEDIO:	9,5 – 11,0 kg	
FORMA:	triangolare, conica	
TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g)		
VALORE ENERGETICO (kj /kcal):	979,00 kj / 234,00 kcal	
GRASSI:	13,70	
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,60	
CARBOIDRATI:	0,10	
- DI CUI ZUCCHERI:	0,00	
PROTEINE:	27,70	
SALE:	3,10	
CONFEZIONAMENTO		
UNITA' DI MISURA:	kilogrammi	
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	al naturale	
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	cartone ondulato tipo americano	
PEZZI PER CARTONE:	2	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	in un luogo fresco ed asciutto da +16°C a +18°C	
PROVE DI LABORATORIO:	Carica microbica mesofila, Escherichia Coli, Enterobatteri, Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus.	
SHELF LIFE:	180 giorni dal confezionamento	
il TMC coincide con il Shelf Life dato che il prodotto viene preparato qualche giorno prima della consegna		
Le misure di autocontrollo applicate sono basate sul sistema HACCP (ART.7 D.LGS:537/92)		
SMALTIMENTO:	ETICHETTA	CARTONE
	HDPE2 (PLASTICA)	PAP20 (CARTA)

