



Prosciutto
SAN MARCO
Disossato



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



SCHEMA TECNICA – SAN MARCO

DENOMINAZIONE:	PROSCIUTTO SAN MARCO DISOSSATO SV (ADDOBBO/PRESSATO)			
CODICE PRODOTTO:	PN9SA (Addobbo) / PN9SP (Pressato)			
MARCHIO:	Prosciuttificio Crosare			
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Crosare di Pressana (VR) - Italia			
NUMERO BOLLO CE:	IT 1026/L			
PRODOTTO:	Coscia intera di suino, proveniente da macelli nazionali			
STAGIONATURA:	Minimo 16 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:	7 - 8 kg			
FORMA:	triangolare, conica			
TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g)				
VALORE ENERGETICO (kj /kcal):	985,00 kj / 235,00 kcal			
GRASSI:	13,08			
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,84			
CARBOIDRATI:	0,10			
- DI CUI ZUCCHERI:	0,00			
PROTEINE:	27,80			
SALE:	2,40			
CONFEZIONAMENTO				
UNITA' DI MISURA:	kilogrammi			
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	sottovuoto e rete bianca			
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	cartone ondulato tipo americano			
PEZZI PER CARTONE:	2 (Addobbo) / 3 (Pressati)			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	in frigorifero da +2°C a +8°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:	SACCHETTO	RETE	ETICHETTA	CARTONE
	PAPE7 (PLASTICA)	PA7 (PLASTICA)	HDPE2 (PLASTICA)	PAP20 (CARTA)