



*Mattonella*  
**VILLA CONTI**  
**GAUDIO**  
*Intera*



**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](mailto:crosare@libero.it) – [info@prosciuttificiocrosare.it](mailto:info@prosciuttificiocrosare.it)

[www.prosciuttificiocrosare.it](http://www.prosciuttificiocrosare.it)

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



**SCHEDA TECNICA – MATTONELLA**

<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MATTONELLA VILLA CONTI GAUDIO INTERA SV</b>		
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	PE9MAT		
<b>MARCHIO:</b>	Prosciuttificio Crosare		
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE:</b>	Crosare di Pressana (VR) - Italia		
<b>NUMERO BOLLO CE:</b>	IT 1026/L		
<b>PRODOTTO:</b>	Coscia intera di suino, proveniente da macelli comunitari		
<b>STAGIONATURA:</b>	Minimo 10 mesi		
<b>INGREDIENTI:</b>	Coscia di suino (origine UE), sale		
<b>ALLERGENI:</b>	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		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>			
<b>ASPETTO:</b>	compatto, di colore rosso/rosa, grasso di colore bianco		
<b>PROFUMO:</b>	delicato		
<b>GUSTO:</b>	dolce		
<b>CONSISTENZA:</b>	soda, morbida al taglio		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>			
<b>PESO MEDIO:</b>	4,5 – 5,5 kg		
<b>FORMA:</b>	rettangolare		
<b>TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g)</b>			
<b>VALORE ENERGETICO (kj /kcal):</b>	856,00 kj / 204,00 kcal		
<b>GRASSI:</b>	8,33		
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	3,02		
<b>CARBOIDRATI:</b>	0,05		
- DI CUI ZUCCHERI:	0,00		
<b>PROTEINE:</b>	32,20		
<b>SALE:</b>	3,80		
<b>CONFEZIONAMENTO</b>			
<b>UNITA' DI MISURA:</b>	kilogrammi		
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b>	sottovuoto		
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b>	cartone ondulato tipo americano		
<b>PEZZI PER CARTONE:</b>	4		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	in frigorifero da +2°C a +8°C		
<b>PROVE DI LABORATORIO:</b>	Carica microbica mesofila, Escherichia Coli, Enterobatteri, Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus.		
<b>SHELF LIFE:</b>	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)			
<b>SMALTIMENTO:</b>	SACCHETTO	ETICHETTA	CARTONE
	PAPE7 (PLASTICA)	HDPE2 (PLASTICA)	PAP20 (CARTA)

**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