



FESA REALE AFFUMICATA *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 – info@prosciuttificiocrosare.it

www.prosciuttificiocrosare.it

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



**SCHEDA TECNICA – FESA REALE AFFUMICATA**

DENOMINAZIONE:	FESA REALE AFFUMICATA INTERA SV		
CODICE PRODOTTO:	FEMAST		
MARCHIO:	Prosciuttificio Crosare		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Crosare di Pressana (VR) - Italia		
NUMERO BOLLO CE:	IT 1026/L		
PRODOTTO:	Fesa di bovino, proveniente da macelli comunitari		
STAGIONATURA:	Minimo 30 giorni		
INGREDIENTI:	Bovino (origine UE), sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante E301, conservanti E250 E252		
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 con grasso di colore bianco		
PROFUMO:	delicato		
GUSTO:	dolce leggermente affumicato		
CONSISTENZA:	soda, morbida al taglio		
CARATTERISTICHE FISICHE			
PESO MEDIO:	3,0 – 4,0 kg		
FORMA:	ovoidale		
TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g)			
VALORE ENERGETICO (kj /kcal):	778,40 kj / 185,50 kcal		
GRASSI:	7,99		
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	3,70		
CARBOIDRATI:	0,00		
- DI CUI ZUCCHERI:	0,00		
PROTEINE:	28,80		
SALE:	3,60		
CONFEZIONAMENTO			
UNITA' DI MISURA:	kilogrammi		
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	sottovuoto		
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	cartone ondulato tipo americano		
PEZZI PER CARTONE:	4		
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	ETICHETTA	CARTONE
	PAPE7 (PLASTICA)	PAP22 (CARTA)	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