



FESA REALE AFFUMICATA *a Metà*



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 A META' SV | | |
| CODICE PRODOTTO: | FEMASTM | | |
| 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: | 1,5 – 2,0 kg | | |
| FORMA: | ovoidale | | |
| TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g) | | | |
| VALORE ENERGETICO (kj /kcal): | 778,00 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: | 8 | | |
| 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