



**No!**  
**OGM**



**No!**  
**GLUTINE**

CODICE	DENOMINAZIONE PRODOTTO	PESO MEDIO (Kg)	PEZZI PER CARTONE
<b>PF1717</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO</b>	<b>6/7</b>	<b>2</b>
<b>PF1722</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO A METÀ</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>PF1718</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO TRANCIO</b>	<b>1,5</b>	<b>8</b>

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	<i>Prosciutto crudo</i>
CATEGORIA DI PRODOTTO	Prodotto alimentare deteriorabile (pH > 4,5)
CATEGORIA DI PROCESSO	Prodotto a base di carne stagionata
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto ottenuto da coscia suina fresca. La coscia, salata e stagionata, viene disossata, pelata a coltello pressata e quindi confezionata sottovuoto. Peso variabile a differenza del prodotto. Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto in sacco trasparente
INGREDIENTI	Coscia di suino (origine: UE), sale, conservanti: nitrato di potassio
ALLERGENI	Assenti. Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.
LOTTO	Numero progressivo in ambito di anno solare
SHELF LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro <b>10 mesi</b> dalla data di confezionamento
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare al freddo ad una temperatura compresa tra +2°C e + 8°C
INFO AGGIUNTIVE AL CONSUMATORE	Non forare la confezione

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

PARAMETRO	VALORE IN %
Proteine	6 ± 2
Grassi	12 ± 2
Sale	6 ± 0,5
Aw	0,92 ± 0,02
pH	5,8 ± 0,2

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORE IN UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Escherichia coli	≤ 10
Stafilococchi coagulasi +	≤ 10

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

(VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)

PARAMETRO	VALORE IN g
Valore energetico	891 kJ / 265 kcal
Grassi	12,1
di cui <b>saturi</b>	5,2
Carboidrati	0,5
di cui <b>zuccheri</b>	0
Proteine	26
Sale	6

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

PARAMETRO	VALORE IN g
Sensazioni visive	Colore uniforme rosso rosato del magro, profilo e striature di grasso bianco
Sensazioni gustative	Tipiche con retrogusto stagionato
Sensazioni olfattive	Profumo tipico
Struttura	Morbida

**IMBALLAGGIO PRIMARIO**

PRODOTTO	CODICE	CONFEZIONE	PESO (Kg)	EAN
Prosciutto Crudo Friuli Disossato	<b>PF1717</b>	Sottovuoto in busta trasparente	6/7	<b>2 471620</b>
Prosciutto Friuli Disossato a Metà	<b>PF1722</b>		3	<b>2 471500</b>
Prosciutto Friuli Disossato Trancio	<b>PF1718</b>		1,5	<b>2 471390</b>

**IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE**

CODICE PRODOTTO	PEZZI PER CARTONE	PESO MEDIO UNITÀ DI VENDITA (Kg)	PESO CARTONE (g)	DIMENSIONI CARTONE L X P X H (cm)	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI	ALTEZZA PALLET (cm)
<b>PF1717</b>	2	12/14	880	Cartone B: 40 x 40 x 25	36	6	6	165
<b>PF1722</b>	4	12						
<b>PF1718</b>	8	12	640	Cartone A: 30 x 40 x 22	48	8	6	147

**SPF23COM**

REDATTO RGQ

VERIFICATO DSTAB

APPROVATO DCO

Revisione 2

02/02/2021

LA STAMPA COINCIDE IN CONTENUTO E FORMATO CON L'ORIGINALE APPROVATO E ARCHIVIATO PRESSO RGQ