

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO PROSCIUTTO NORCIA C/OSSO IGP</b></p> <p align="center">Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. (CEE) N. 2081/92. Organismo di controllo: 3A-PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA</p>	<p align="center"><b>SCHEDA N° 560</b></p>
Scheda Tecnica: ST 560	Edizione: 08	Data: Gennaio 2015

## **SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

<b>Denominazione</b>	Prosciutto Norcia c/osso
<b>Destinazione d'uso</b>	Nessuna limitazione
<b>Modalità d'uso</b>	Pronto per il consumo
<b>Scadenza</b>	Prodotto sfuso: nessuna indicazione
<b>Formato</b>	Prodotto sfuso intero: > 8,5 Kg
<b>Confezionamento</b>	Sfuso
<b>Commercializzazione</b>	Ingrosso e Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O.)
<b>Modalità di distribuzione</b>	Mezzi refrigerati di trasportatori terzi
<b>Modalità di conservazione</b>	Luogo asciutto e fresco

## **COMPOSIZIONE**

- Materia prima**

Carne suina fresca di origine nazionale

taglio nostrano: regione della coscia

base ossea: tibia e femore

base muscolare: muscoli quadricipite anteriore / posteriore e adduttori mediali

- Ingredienti:**

*Carne di suino (coscia)*

*Sale*

*Aromi naturali*

*Spezie*

## **CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE**

Prodotto salato e stagionato realizzato con carne suina di provenienza nazionale acquistata da Fornitori qualificati.

La lavorazione viene effettuata presso lo stabilimento Aziendale di Preci (Perugia) zona Ind.le il Lago snc (IT U3Q1Z CE) seguendo accuratamente quanto previsto dal disciplinare di produzione e si compone delle seguenti fasi principali:

- Rifilatura manuale dei tagli di carne
- Salatura meccanica
- Salagione a T° e UR% controllati per un periodo di 21 gg circa
- Riposo in celle a T° e UR% controllata per un periodo di 120 gg circa
- Asciugatura a T° e UR% controllati per un periodo di 7 gg circa
- Stagionatura ad aria naturale per un periodo minimo di 270 gg (variazioni a tale periodo sono apportate solo dietro esplicita richiesta del Cliente)

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>PROSCIUTTO NORCIA C/OSSO IGP</b> Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. (CEE) N. 2081/92. Organismo di controllo: 3A-PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA	<b>SCHEDA</b>  <b>N° 560</b>
	Scheda Tecnica: ST 560	Edizione: 08

### CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO

NaCl : < 6,5%  
 $a_w$  : < 0,90  
 pH : < 6

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Parametri	Valori medi	Unità di Misura
Valore Energetico:	1120	Kjoule/100 g
	268	kcal /100 g
Proteine :	29,44	gr/100 g
Grassi:	12,81	gr/100 g
Di cui acidi grassi saturi:	4,95	gr/100 g
Carboidrati:	0,10	gr/100 g
Di cui zuccheri :	0	gr/100 g
Fibre:	< 0,10	gr/100 g
Sal:	4,4	g

Il valore riportato deve intendersi come valore medio con oscillazioni  $\pm 5\%$  nell'andamento della curva di Gauss.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Escherichia coli	$\leq 100$ UFC/gr
Staphylococcus aureus	$\leq 100$ UFC/gr
Nitrito di sodio	<150mg/kg
Nitrato di potassio	<150mg/kg
Ricerca sostanze inibenti	Non rilevabili

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma:	caratteristica a pera
Colore:	il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse, senza infiltrazioni e incrostazioni superficiali; totale assenza di macchie
Odore:	aromatico, caratteristico del prodotto, senza difetti provenienti da rancidità, pasture e difetti di vena
Sapore:	sapido ma non salato
Consistenza:	dura elastica, caratteristica del prodotto

### IMBALLAGGIO E TRASPORTO

Il prodotto viene preparato e imballato in scatole di cartone per alimenti o recapitato sfuso in relazione a specifiche richieste del Cliente.

Il trasporto e le consegne avvengono mediante automezzi idonei di Fornitori qualificati.

### DICHIARAZIONI :

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime gli ingredienti utilizzati sono esenti da sostanze provenienti da OGM e da sostanze definite allergeniche o da esse derivate.

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche, pertanto possiamo dichiarare che i nostri prodotti non contengono alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati né allergeni e/o glutine.