

PROSCIUTTI

Testa&Molinaro

SAN DANIELE

dal 1941

SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP SENZA OSSO

Denominazione legale di vendita	Prosciutto di San Daniele DOP	
Articolo	010TL121	
Selezione	Trentalune	
Peso	≥ 7,0 Kg	
Forma	Prosciutto senz'osso pressato	
Stagionatura	≥ 18 mesi	
Ingredienti	Coscia di suino nazionale, sale marino	
Scadenza	180 giorni	
Da consumarsi preferibilmente entro:	150 giorni	
Temperatura di conservazione	≥ +2°C T ≤ +7°C	
	Ottimale ≤ 4°C	Accettabile ≤ +7°C
Temperatura di trasporto	Ottimale: ≤ + 7°C	
Codice Ean	2.351274	
Lotto	NN (Numero progressivo disossatura) GGMMAA (data disossatura)	

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Uova e prodotti a base di uova	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Soia e prodotti a base di soia	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Frutta a guscio e prodotti derivati	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Senape e prodotti a base di senape	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Lupino e prodotti derivati da lupino	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Molluschi e prodotti derivati da crostacei	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	<input type="radio"/> presenti	<input checked="" type="checkbox"/> assenti

TESTA & MOLINARO SpA

Via Tagliamento, 41 33038 San Daniele del Friuli (UD) p.i. 01526340300
tel. 0432-957353 fax 0432-940989 e-mail info@testaemolinaro.it

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Pressato
Colore	Muscolo rosso-rosato, grasso bianco
Odore	Profumato, tipico di salume stagionato
Sapore	Dolce sapido

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limiti di accettabilità
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Valore
Energia KJ/kcal	1.145/275
Umidità	$60,0\% \leq x \leq 62,0\%$
Proteine	26 g
Carboidrati	0,0 g
Grassi totali	19g
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	6,5 g
Sale	4,4 g
Aw	$\leq 0,92$

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Modalità confezionamento	Sottovuoto
Imballo primario	Buste "UNDIVAC": film flessibile coestruso a 5 strati PA/PE;
Imballo secondario	Imballo di cartone alimentare
Quantità per imballo	Nr. 2 prosciutti
Modulo pallettizzazione / Epal interscambiabile	Nr. 20 colli , (4 ct. per piano x 5 piani)

- parametri di riferimento consortili

TESTA & MOLINARO SpA

Via Tagliamento, 41 33038 San Daniele del Friuli (UD) p.i. 01526340300
tel. 0432-957353 fax 0432-940989 e-mail info@testaemolinaro.it

PROSCIUTTI

Testa&Molinaro

SAN DANIELE

dal 1941

CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La materia prima proviene da allevamenti convenzionati, presenti nelle aree autorizzate dal “Consorzio del prosciutto di San Daniele”. Le cosce vengono poi lavorate in un moderno stabilimento appositamente adattato per la lavorazione di materia prima di notevole peso. Dopo il consueto processo di salatura il prosciutto viene mantenuto per altri 3 mesi in saloni con temperature da 1 a 4 gradi per poi passare al lavaggio e rinvenimento con acqua a temperatura di circa 30°-35°C. Viene portato poi nei saloni di pre-stagionatura per almeno 4/5 mesi e poi in stagionatura fino ai 13 mesi minimi previsti dal consorzio per i controlli e la marchiatura a fuoco, infine, dopo ulteriore selezione, riportato nei saloni di affinamento per la successiva e finale stagionatura. Il prodotto viene a questo punto disossato, pulito a coltello, pressato e confezionato in buste sottovuoto.



San Daniele del Friuli, 5 novembre 2019

Per TESTA & MOLINARO SpA
Giuseppe Peressini

TESTA & MOLINARO SpA
Via Tagliamento, 41 33038 San Daniele del Friuli (UD) p.i. 01526340300
tel. 0432-957353 fax 0432-940989 e-mail info@testaemolinaro.it