

PROSCIUTTI

Testa&Molinaro

SAN DANIELE

dal 1941

SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP TRANCIO

Denominazione legale di vendita	Prosciutto di San Daniele DOP	
Articolo	014AS041	
Selezione	Alta Salumeria	
Peso	≥ 1,5 Kg	
Forma	Porzione di prosciutto disossato pressato	
Stagionatura	≥ 15 mesi	
Ingredienti	Coscia di suino nazionale, sale marino	
Schelf-life	150 giorni	
Temperatura di conservazione	2°C ≤ T ≤ 7°C	
	Ottimale ≤ 4°C	Accettabile ≤ 7°C
Temperatura di trasporto	Ottimale: ≤ + 7°C	
Codice Indicod	Ean	
Lotto	NN (Numero progressivo disossatura) GG.MM.AA (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	Porzione di un prosciutto pressato intero
Colore	Muscolo rosso-rosato, grasso bianco
Odore	Profumato, tipico di salume stagionato
Sapore	Dolce sapido

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limiti di accettabilità
Staphylococcus aureus	Non rilevabili in 1 g
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Valore
Energia kJ/kcal	1.145 / 275
Umidità	$59,0\% \leq x \leq 62,0\%$
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 di PA/PE;
Imballo secondario	Imballo di cartone alimentare
Quantità per imballo	Nr. 6 prosciutti
Modulo pallettizzazione / Epal interscambiabile	Nr. 20 colli , (4 ct. per piano x 5 piani)

- parametri di riferimento consortili

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 temperature di circa 35° - 30°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 di collaudi eseguita da un ispettore del “Consorzio del prosciutto di San Daniele”. Dopo ulteriore selezione, viene riportato nei saloni di affinamento per un’ulteriore stagionatura. Quando pronto viene sottoposto ad un controllo eseguito da un ispettore del Consorzio del prosciutto di San Daniele e, se conforme, marchiato in tre punti. Il prosciutto viene ora disossato, pulito a

coltello, formato, e confezionato in buste sottovuoto. Trascorso un periodo variabile tra i 3 e 8 giorni è sufficientemente compatto e può essere tranciato etichettato e inserito in buste e rete, pronto per il mercato.



San Daniele del Friuli, 19 aprile 2021

Testa & Molinaro SpA

L'Amm.re Delegato Dr. *Stefano Fantinel*

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