

PROSCIUTTI

Testa&Molinaro

SAN DANIELE

dal 1941

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP CON OSSO SELEZ. "TRENTALUNE"	
Denominazione legale di vendita	Prosciutto di San Daniele DOP
Articolo	011TL020
Selezione	Trentalune
Peso netto	~10,5 Kg
Forma	Forma a chitarra (tipica del San Daniele)
Stagionatura	Mesi 13 +
EAN	2.939141
Ingredienti	Coscia di suino nazionale, sale marino

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 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

Modalità confezionamento	2 pezzi per cartone
Imballo primario	Scatola di cartone alimentare
Schelf-life	Non prevista

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

Temperatura di conservazione	$\geq 7^{\circ} \text{C} \text{ T} \leq 22^{\circ} \text{C}$	
	Ottimale $\geq 15^{\circ} \text{C} \div \leq 22^{\circ} \text{C}$	Accettabile $\geq 7^{\circ} \text{C}$ (1)
Condizioni di conservazione	In luogo asciutto, ventilato e oscurato, al riparo dalla luce diretta del sole	
Temperatura di trasporto	$\geq 2^{\circ} \text{C} \text{ T} \leq 22^{\circ} \text{C}$ (2)	
Lotto	00 (identifica prosciutto con osso) data ristuccatura o accorpamento per vendita	
Moduli bancali Epal	3 ct. x 5 piani	

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limiti di accettabilità
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25 g
Salmonella Spp.	Assenti in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

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

- parametri di riferimento consortili

(1) Accettabile per un termine massimo di 15 giorni

(2) Accettabile per un termine massimo di 72 ore.

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. In fine il prodotto viene scelto, ristuccato (se necessario), etichettato ed incartonato.



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