

**SCHEMA TECNICA****PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO**
(stagionatura minima 18 mesi)**FUMAGALLI**Rev. 00
del 14/10/2022**PROCESSO PRODUTTIVO**

Prodotto ottenuto utilizzando cosce di suini italiani pesanti, che vengono salate e massaggiate secondo procedure frutto di una antica tradizione. Le cosce ricoperte di sale (salate a secco) vengono conservate in ambienti con particolari condizioni climatiche per un periodo che si protrae per almeno 18 mesi, nel rispetto di tradizionali tecniche di produzione. Al termine della stagionatura le cosce vengono commercializzate tal quali o sottoposte ad ulteriori lavorazioni all'interno di ambienti igienicamente controllati: disosso e formatura ed eventuale affettamento

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Suini italiani pesanti, nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.

100% ITALIANO**SITO DI PRODUZIONE**Stagionature Fumagalli S.r.l. – Via Cascinapiano, 69 – Langhirano (PR) - **CE IT 1036L**

(Produttore: stagionatore) [A]

Fumagalli Industria Alimentari S.p.A. – Via Cascinapiano, 73 – Langhirano (PR) - **CE IT Z3L95**

(Produttore: disossatore e confezionatore) [B]

Prosciuttificio S. Michele S.r.l - Via Cesare Sarti, 30 - Traversetolo (PR) - **CE IT N5U7E**

(Affettatore e confezionatore) [C]

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale.

ALLERGENI

ASSENTI [Allegato II del Regolamento UE n.1169/11]

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

Il prodotto è conforme ai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 s.m.i.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Gli ingredienti costituenti il prodotto non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (valori medi per 100 g)

Energia	1031 kJ – 247 kcal
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	5,5 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	28 g
Sale	5,5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$	$> 10^3$
Staphylococchi coagulasi positivi	≤ 20	$> 10^2$
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	$> 10^2$
Salmonella spp.	Assente in 25 g	

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI S.p.A.

Via Briantea, 18 – 22038 TAVERNERIO (CO)

www.fumagallisalumi.it

	SCHEMA TECNICA	FUMAGALLI Rev. 00 del 14/10/2022
	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (stagionatura minima 18 mesi)	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
---------------------------------------	--

ODORE	<i>Tipico dei prodotti stagionati a base di carne di suino</i>
SAPORE	<i>Tipico, gradevolmente dolce</i>
COLORE	<i>Rosso uniforme con grasso di copertura bianco perlaceo</i>
CONSISTENZA	<i>Morbida alla masticazione</i>

NOTE PER IL CONSUMATORE	
--------------------------------	--

Adatto a tutte le categorie di consumatori	
--	--

	SCHEMA TECNICA	FUMAGALLI Rev. 00 del 14/10/2022
	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (stagionatura minima 18 mesi)	

DESCRIZIONE PRODOTTO – INFORMAZIONI LOGISTICHE

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE PRODOTTO	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE EAN CARTONE	TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (kg)	PEZZI per CARTONE	CARTONI per PIANO	NUMERO PIANI	TMC (giorni)	TMC RESIDUO alla CONSEGNA (giorni)	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
56070	Prosciutto crudo stagionato affettato [A-B-C]	8002469560707	18002469560704	Atmosfera protettiva	0,09 (e)	10	15	9	75	60	Conservare ad una temperatura inferiore a +5°C

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI S.p.A.

Via Briantea, 18 – 22038 TAVERNERIO (CO)

www.fumagallisalumi.it