



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P "Stagionatura minima 16 mesi"

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. PROD.	DESCRIZIONE
00002	INTERO C/O	00014	A 1/2	00006	A 1/4	00210	AFFETTATO IN ATM
00004	INTERO S/O "pressato"	00012	INTERO S/O "Addobbo"	00013	INTERO S/O "Pelato"		

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'esclusivo prosciutto crudo San Daniele viene prodotto da La Glacere sposando, nel pieno rispetto dei protocolli imposti dal DDOP (disciplinare della DOP "Prosciutto di San Daniele"), la tradizione con le più avanzate tecnologie del settore.

Le cosce vengono lavorate non prima di 24 ore e non dopo 120 ore dalla macellazione e stagionate per un minimo di 13 mesi prima della puntatura e della marchiatura a fuoco DOP San Daniele. Per questo prodotto abbiamo esteso ancora la stagionatura ad almeno 16 mesi, per donare quel tocco in più che solo il tempo e la buona stagionatura sanno dare.

PARTICOLARITÀ DEL PRODOTTO

Il prosciutto crudo di San Daniele è *privo di allergeni ed è adatto ai consumatori affetti da celiachia in quanto è senza glutine*

(AIC - Associazione Italiana Celiachia: www.celiachia.it)

Estetica: Il prosciutto intero con osso si presenta con la tipica forma a chitarra; una volta affettato le fette sono di colore rosso-rosato nella parte magra, con profili e striature di grasso bianco candido.

Flavour: dal profumo intenso, al gusto risulta dolce e delicato lasciando un retrogusto più marcato. Consistenza: morbido al taglio.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prosciutto crudo stagionato con osso San Daniele DOP (denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 30 del 14 febbraio 1990 e del reg. CE n.1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf.

Categoria di prodotto: prosciutto crudo stagionato; Categoria di processo: carne cruda salata e stagionata.

Prodotto a base di carne deteriorabile ai sensi Art.62 comma 4 del D.L. n. 1/2012.

CODICE DOGANALE

0210 11 31 9110 (Prosciutto di San Daniele intero con osso) 0210 19 81 9100 (Prosciutto di San Daniele disossato intero e/o tranci, preaffettato)

TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Si consuma previa eliminazione della cotenna e della sugna-stucco e quindi affettato.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Coscia di suino italiano fresca (suini nati, allevati e macellati in 10 regioni italiane), con osso e zampino, peso maggiore di 12 Kg.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI IN ETICHETTA

Coscia di suino italiano, sale marino italiano.

NOTE/INDICAZIONI

Come disposto dal Disciplinare di produzione della DOP "Prosciutto di San Daniele", non sono ammessi né conservanti, né coloranti, né altri tipi di additivi.

COADIUVANTE TECNOLOGICO

Sugna/stucco: impasto costituito da grasso suino, sale, pepe, farina di riso.

SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Con osso: Conservare preferibilmente appeso, zampino verso l'alto, in ambienti freschi, asciutti, al riparo dalla luce solare, con temperature consigliate non superiori ai + 18°C per un massimo di 12 mesi.

Disossato o Tranci: Conservare a temperature fino ad un massimo di +4°C, a confezione integra per un massimo di 6 mesi.

Pre-affettato in Atmosfera Protettiva: Conservare a temperature fino ad un massimo di +4°C, a confezione integra per un massimo di 120 gg dalla data di confezionamento.

DESCRIZIONE DELLA LINEA DI LAVORAZIONE

Selezione al ricevimento cosce suine, Rifilatura, Tempering, 1° salatura, Ripasso o 2° salatura, Pressatura, Preriposo, Toelettatura, Riposo, Rinvenimento, Lavaggio, Asciugatura, Prestagionatura, Stuccatura, Stagionatura, Marchiatura (eventuale disosso, confezionamento).

La GLACERE srl

Via Osoppo 9
San Daniele del Friuli
33038 Udine - Italy
P.iva 02735940302

Tel. +39 0432 954102
Fax +39 0432 944628

www.laglacere.it
info@laglacere.it



CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETIZZAZIONE
INTERO C/O	TAL QUALE PESO: variabile (di media 9,5/12Kg)	CARTONE : 760 (P) x 4390(L) x 190(H) mm; 2 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 15 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 3
		CARTON BOX : 800 (P) x 1200(L) x 680(H) mm ; tara 4700g 50 PEZZI PER CARTON BOX	BANCALE EUR-EPAL carton box per pallet: 1
DISSOSSATO	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 7/9 Kg)	CARTONE: 590 (P) x 390(L) x 184 (H) 2 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 20 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 4
A 1/2	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 3.5/4,5 Kg)	CARTONE: 590 (P) x 390(L) x 184 (H) 4 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 20 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 4
A 1/4	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 1.5/3 kg)	CARTONE: 590 (P) x 390(L) x 184 (H) 6/8/10 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 20 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 4
ATM	VASCHETTA ALIMENTARE	CARTONE: : 590 (P) x 390(L) x 184 (H) 28 VASCHETTE PER CARTONE	cartoni per pallet: 20 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 4

PRESENZA DI ALLERGENI

ALLERGENI		PRODOTTO PER CELIACI	
<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità
Listeria monocytogenes	Assenza su 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

$a_w \leq 0,92$

pH valore medio $5,8 \pm 0,1$

$7,8 \leq \% \text{ Sale/Umidità} \leq 11,2^*$

$57 \leq \% \text{ Umidità} \leq 63^*$

$1,9 \leq \% \text{ Umidità/Proteine} \leq 2,5^*$

I.P. $\leq 31^*$

* Parametri verificati prima dell'apposizione del contrassegno, a livello del muscolo bicipite femorale, come previsto dal Disciplinare della DOP Prosciutto di San Daniele.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO (prosciutto dissossato e preaffettato provvisto del grasso di contorno)

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Energia	1145 kJ/275 kcal
Grassi	19 g
di cui Acidi grassi saturi	6,5 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

La GLACERE srl

Via Osoppo 9
San Daniele del Friuli
33038 Udine - Italy
P.iva 02735940302

Tel. +39 0432 954102
Fax +39 0432 944628

www.laglacere.it
info@laglacere.it