

Art. 041N

SENZA
CONSERVANTI
AGGIUNTI



FALERIA
PROSCIUTTIFICIO

Prosciuttificio Faleria srl
Sede e Stabilimento
via Faleriense a Valle, 15/A
63837 Falerone (FM) Italy
Tel. e Fax +39.0734.710693
pfaleria@libero.it
www.prosciuttificiofaleria.it

Prosciutto tipo
NAZIONALE
*lavato, disossato tipo piatto
confezionato sottovuoto*



Prosciutto tipo

NAZIONALE

lavato, disossato tipo piatto, confezionato sottovuoto

Codifica prodotto: Art. 041N prosciutto tipo nazionale "FALERIA" - S/O - lav/p.

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008
CERTIFICAZIONE CSQA N. 2301
REGISTRAZIONE IQNET IT 30041
E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000:2005
CERTIFICAZIONE CSQA N. 37757
REGISTRAZIONE IQNET IT 97454



Prosciutto Crudo Stagionato
D. M. Attività Produttive
21/09/05 art.10



DESCRIZIONE

Prosciutto disossato di pezzatura compresa tra kg. 7 e kg. 8, lavato* - disossato tipo piatto* - confezionato sottovuoto.

CARATTERISTICHE GENERALI

Taglio e formato: deriva da coscia di suino, formata dalle parti muscolari che presentano come base ossea il femore, la tibia e il perone; risulta leggermente coperto dalla cotenna, nella parte anteriore mediale della coscia, con un taglio non molto pronunciato dall'articolazione del gambetto fino alla base. Refilato e arrotondato con la classica forma a "pera", taglio abbastanza "corto".

Materia prima: selezionata per produzione tipica, da coscia di suino pesante adulto, con l'esclusione di verri e scrofe, provenienza nazionale con il tatuaggio dell'allevamento di nascita e del macello ben leggibili sulla parte posteriore. Presenta grasso esterno di colore bianco e un limitato spessore di quello di copertura.

Disossatura: lavorazione eseguita da terzisti in possesso di idoneo Bollo CE ed opportunamente selezionati secondo procedura interna del sistema qualità.

Fasi fondamentali del processo: *lavaggio per togliere la sugna e le impurità; taglio del gambetto e rimozione dell'anchetta; *sgorbiatura e disosso per sfilatura (tipo piatto) che consiste nel praticare un'incisione fino a metà circa del prosciutto che consente poi di sfilare l'osso; cucitura e pressatura su stampi a seconda delle dimensioni; confezionamento sottovuoto e successivo rivestimento con rete in mopen.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: tipico del prodotto, privo di sfasature e cavità, senza infiltrazioni, compatto e ben tolettato per garantire poco scarto e alta resa. La fetta si presenta omogenea, compatta e al taglio risulta morbida e fragrante.

Gusto e Odore: al palato risulta stagionato dal sapore semidolce, profumo raffinato e gradevole.

Colore: da rosso brillante a rosso intenso.

VALORI NUTRIZIONALI

ELEMENTO E DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Umidità	g/100g	47,9
Ceneri	g/100g	6,4
Sostanze grasse totali	g/100g	12,8
Proteine totali (N x 6,25)	g/100g	31,1
Carboidrati	g/100g	1,8
Valore energetico (Kcal)	Kcal	246
Valore energetico (KJoule)	Kjoule	1.033

(I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica, la variabilità per i dati stessi può considerarsi pari a +/- 5%)

ALTRE CARATTERISTICHE

Stagionatura: minimo mesi 12.

Ingredienti: coscia di suino, sale, zucchero, aromi. Sono assenti sostanze allergeniche ai sensi Dir CE 2003/89, in particolare la sugna utilizzata per la stuccatura dei prosciutti è priva di "glutine".

Lavorazione: metodi tradizionali con ausilio di tecnologia altamente avanzata in un ambiente geografico dal clima ideale per tali prodotti come la Regione Marche. Non sono utilizzate metodiche che prevedono l'uso di additivi e/o asciugature veloci con aria calda.

Requisiti Microbiologici e Chimici: rispetto delle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Gli esiti analitici dei prelievi effettuati come da piano di campionamento previsto nel nostro Manuale di Autocontrollo sono a disposizione per la consultazione presso la nostra sede legale.

Tracciabilità Rintracciabilità: Rispetto del Reg. CE n. 178/2002. Il lotto di produzione è impresso a inchiostro sul gambuccio del prosciutto, il codice indica la settimana di inizio stagionatura e il numero con cui è codificato il fornitore. Il lotto viene trascritto sul documento commerciale.

Modalità di Conservazione: a temperatura compresa fra 0° e 4° C mantiene le sue caratteristiche per gg. 180 dalla data di confezionamento del disossatore.

Confezionamento:

Imballaggio Primario	Confezionato sottovuoto	Pallettizzazione (Epal)	80x120x110(LxPxH)
Imballaggio Secondario	Cartone alimentare	N° Colli per pallet	20
Quantità per cartone	2 pezzi	N° Colli per strato	4
Dimensione cartone (cm)	60x39x18 (LxPxH)	N° max strati per pallet	5

Trasporto: a cura di vettori, nel rispetto delle necessità specifiche di tutela del prodotto.

Autocontrollo: Manuale di gestione della qualità Autocontrollo e sicurezza alimentare in conformità alle norme: UNI EN ISO 9001: 2008 e UNI EN ISO 22000: 2005

Campionamenti affidati a un laboratorio esterno: FIT ITALIA s.r.l. con certificato ACCREDIA n. 1022

Prosciuttificio Faleria srl
Sede e Stabilimento
via Faleriense a Valle, 15/A
63837 Falerone (FM) Italy
Tel. e Fax +39.0734.710693
pfaleria@libero.it
www.prosciuttificiofaleria.it