

SENZA
CONSERVANTI
AGGIUNTI



Etichetta soggetta nel tempo a modifiche per adeguamenti di legge e/o grafiche.



Prosciuttificio Faleria srl
Sede e stabilimento
via Faleriense a Valle, 15/A
63837 Falerone (FM) Italy
Tel. e Fax +39 0734 710693
info@prosciuttificiofaleria.it
www.prosciuttificiofaleria.it

Stabilimenti di produzione:
Lavorato presso terzisti qualificati.

**FIOCO
DI PROSCIUTTO**



DESCRIZIONE

Prodotto di pezzatura >2 kg. avvolto in una rete alimentare di filato poliammide 100% da un lato è coperto dalla cotenna mentre sull'altro è presente la sugna. È possibile concordare la pezzatura per la fornitura.

CARATTERISTICHE GENERALI

Taglio e formato: parte più magra del prosciutto (privato dell'osso dopo un primo taglio che è il culatello) refileto e formato a "pera".

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 non si appiccica.

Materia prima: selezionata per produzione tipica, da coscia di suino pesante adulto, con l'esclusione di verri e scrofe, provenienza nazionale. Presenta grasso esterno di colore bianco con uno spessore limitato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto e odore: al palato risulta dolce e delicato con profumo intenso.

Colore: da rosso brillante a rosso intenso.

ALTRE CARATTERISTICHE

Stagionatura: minimo mesi 6/7; è possibile concordare la specifica stagionatura per la fornitura.

Ingredienti: muscolo anteriore della coscia di suino, sale. 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: presso terzisti qualificati. Non sono utilizzate metodiche che prevedono l'uso di additivi e/o asciugature veloci con aria calda e/o trattamenti ionizzanti.

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 nel Manuale di Autocontrollo del fornitore sono a disposizione per la consultazione presso la Sua sede legale.

Autocontrollo: Manuale di gestione della qualità Autocontrollo e sicurezza alimentare in conformità alla norma: UNI EN ISO 22000: 2005. Campionamenti affidati ad un laboratorio esterno accreditato.

Tracciabilità, rintracciabilità: rispetto del Reg. CE n. 178/2002. Il lotto di produzione è quello indicato dal produttore secondo la sua codifica e viene trascritto sul documento commerciale.

Modalità di conservazione: togliere dal cartone, tenere preferibilmente appeso in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce. Si consiglia di mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra i 14° e i 18° C con un'umidità relativa compresa tra il 50% e il 60%. Con queste precauzioni il prodotto mantiene le caratteristiche organolettiche per gg. 180 dalla data di confezionamento.

Confezionamento:

Imballaggio Primario Sfuso e con rete elastica

Imballaggio Secondario Cartone alimentare

Quantità per cartone 4 pezzi

Dimensione cartone (cm) 59x39x15 (LxPxH)

Pallettizzazione (Epal) 80x120x92(LxPxH)

N° Colli per pallet 20

N° Colli per strato 4

N° max strati per pallet 5

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

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA
SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000: 2005

CERTIFICATO CSQA
N. 37757

REGISTRAZIONE IQNET
IT 97454

Prosciuttificio Faleria srl

Sede e stabilimento

via Faleriense a Valle, 15/A

63837 Falerone (FM) Italy

Tel. e Fax +39 0734 710693

info@prosciuttificiofaleria.it

www.prosciuttificiofaleria.it

Stabilimenti di produzione:

Lavorato presso terzisti
qualificati.

La presente scheda prodotto è da intendersi a titolo informativo, per maggiori dettagli si rimanda alla scheda tecnica.