

Art. 041



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

SENZA
CONSERVANTI
AGGIUNTI



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

PROSCIUTTO
MARCHIGIANO
lavato, disossato tipo piatto,
pressato, confezionato sottovuoto

PROSCIUTTO MARCHIGIANO

lavato, disossato tipo piatto, pressato, confezionato sottovuoto

Codifica prodotto: Art. 041 Prosciutto Marchigiano "FALERIA" - disossato.



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

SENZA
CONSERVANTI
AGGIUNTI



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO IN CONFORMITÀ
AGLI STANDARD BRC E IFS.



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

DESCRIZIONE

Prosciutto disossato di pezzatura compresa tra kg. 7 e kg. 8, lavato* - disossato tipo piatto* - pressato - confezionato sottovuoto; è possibile concordare la specifica pezzatura per la fornitura.

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. Scoperto dalla cotenna, nella parte anteriore mediale della coscia, con un taglio molto ampio dall'articolazione del gambetto fino alla base come il tipico nostrano "marchigiano". Refilato e arrotondato con la classica forma a "pera", taglio abbastanza corto.

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 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

Gusto e Odore: sapore nostrano semidolce, profumo intenso e gradevole, al palato si riconosce per una sensazione tipica di stagionato, la persistenza aromatica è buona e la salatura equilibrata.

Colore: da rosso brillante a rosso intenso.

ALTRE CARATTERISTICHE

Stagionatura: minimo mesi 12; è possibile concordare la specifica stagionatura per la fornitura.

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 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 previsto nel nostro Manuale di Autocontrollo sono a disposizione per la consultazione presso la nostra sede legale. Campionamenti affidati ad un laboratorio esterno accreditato.

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

Imballaggio Secondario Cartone alimentare

Quantità per cartone 2 pezzi

Dimensione cartone (cm) 60x39x15 (LxPxH)

Pallettizzazione (Epal) 80x120x110(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.

Autocontrollo: Manuale di gestione della qualità Autocontrollo e sicurezza alimentare in conformità agli standard BRC e IFS.

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