



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

**Mod.HACCP**  
**Rev 01**  
**Pag 1 di 1**

Denominazione di vendita	<b>PROSCIUTTO DI NORCIA IGP 24 MESI C/O</b>
Tipo di prodotto	Prosciutto con osso
Bollo CEE	IT 1112/L CE
Contenuto allergeni	Non contiene allergeni
Contenuto OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.
Marchio di origine	IGP (Identificazione Geografica Protetta)
Origine della carne	Nascita: Italia Allevamento: Italia Macellazione: Italia
Ingredienti	Coscia di suino italiano, sale, pepe.
Pezatura	Da 8,5 Kg a 12 Kg.
Stagionatura minima garantita	24 Mesi
Confezionamento	In scatole di cartone adatto all'utilizzo alimentare
Temperatura di stoccaggio	Ambiente fresco intero

Caratteristiche microbiologiche e fisico-chimiche	
Analisi	Valori
pH	Da 5,5 a 6,0
Attività dell'acqua Aw	<0,910
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto		
Valore energetico	kcal	169
	kJ	710
Grassi	gr	5,9
	di cui saturi	2,1
Carboidrati	gr	0
	di cui zuccheri	0
Proteine	gr	29,7
Sale	gr	3,1
Fibra alimentare	gr	0