



Codice:

909

Descrizione:

PROSCIUTTO CRUDO FIORETTO S/O PRESS.6,4K

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

MODALITÀ DI UTILIZZO

PROSCIUTTO CRUDO FIORETTO S/O PRESS.6,4K

Prosciutto crudo stagionato con osso esterno

UE

Carne di maiale costituita dalla coscia fino al tarso

Sale alimentare di tipo marino

Coadiuvante tecnologico: grasso suino perirenale

Spezie e aromi: pepe nella sugna

Nessuno, nè possibili contaminazioni crociate

Aw: $\leq 0,92$

Come da Reg. CE 2073/2005, salmonella assente

Assenti

Assenti

Affettato, previa rimozione di cotenna, sugna e osso

Il prodotto è adatto ad ogni categoria di

consumatori, fatto salvo allergie/intolleranze alle proteine

suine.

Minimo 8 mesi, massimo 12 mesi

Si consiglia la conservazione a temperatura cantina, in

quanto la sosta, prolungata, in ambiente ad elevata umidità

(>85%) e/o calore ($T^{\circ} > 25^{\circ}C$) può determinare l'alterazione

organolettica del prodotto portandolo alla non

commestibilità

Consigliati 12 mesi dopo i mesi minimi di stagionatura al

fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolet-

tiche del prodotto

In carton box, vasche

6,400 kg (peso medio)

n. 1

n. 48

n. 6

n. 8

STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

TMC (DURABILITÀ)

IMBALLO PRIMARIO

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

CONTENUTO PER CARTONE

CARTONI PER PALLET

CARTONI PER STRATO

N°STRATI PER PALLET

ALTRE CARATTERISTICHE	Senza glutine
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053009090
NOMENCLATURA COMBINATA	02101981
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	F.lli Moretti Srl via B. Bocconi 21 Lagrimone (PR)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. del 18/02/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	12/05/2026