

<b>Denominazione Prodotto</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE DISSOSSATO PIATTO</b>	
<b>Bollatura di origine (macello)</b>	CE IT 304 M	
<b>Bollatura disossatura</b>	Si veda bollo CE e Ragione Sociale riportati nelle etichette “prodotto” e “cartone”: CE IT 761 L, oppure CE IT 2073 L	
<b>Provenienza</b>	Da suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.	
<b>Caratteristiche dei suini</b>	Età non inferiore ai nove mesi Peso medio per partita di 160 kg più o meno il 10%	
<b>Caratteristiche della coscia fresca (D.M. n. 253/93 art. 2)</b>	N° di Iodio non superiore a 70 Contenuto in acido linoleico non superiore al 15% Copertura di grasso tra i 15 e 30 mm Peso: 10 – 16 Kg (dopo la rifilatura)	
<b>Caratteristiche di stagionatura</b>	In ambiente fresco (max 20°C; U.R.: tra 70 ed 80%)	
<b>Descrizione Prodotto</b>		
	<b>Base ossea</b>	Assente
	<b>Rifilatura</b>	Taglio Parma
<b>Condizioni di Trasporto</b>	Gli automezzi devono rispettare le temperature di trasporto indicate nel Regolamento CE 853/2004. I prosciutti disossati e confezionati sottovuoto, vengono mantenuti ad una temperatura max.: + 8°C	
<b>Imballo</b>	Busta sottovuoto (imballo primario: poliammide con strato saldante in polietilene “food grade”) con applicazione di carta stagnola (alluminio “food grade”) sul gambetto. Applicazione di graffe di chiusura in poliammide “food grade”, lungo il punto di asportazione della base ossea. All’esterno, rete colorata (se richiesta), cartone di contenimento o altre decorazioni a seconda della richiesta del Cliente. Imballo secondario: cartone 60 x 40 x 15 cm (o misure alternative a richiesta del cliente) – contenuto: n.2 pezzi per cartone.	
<b>Identificazione</b>	I timbri identificativi del prosciuttificio sono ben leggibili sulla cotenna. Il bollo sanitario del laboratorio di disosso e confezionamento, è apposto sull’etichetta esterna di ciascuna confezione e sull’etichetta logistica del cartone. Il lotto di produzione è riportato sia sull’etichetta del prodotto che sull’etichetta logistica del cartone. Bollo CE dei laboratori di sezionamento, riportato in etichetta tecnica.	
<b>Ingredienti</b>	Carni (coscia) di suini nati in ITALIA / allevati in ITALIA / macellati in ITALIA; sale marino Additivi: assenti. OGM: assenti	
<b>Processo Produttivo</b>	Fasi: ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio; asciugatura; pre-stagionatura; stagionatura (presso prosciuttifici qualificati, inclusi quelli di proprietà); disosso, confezionamento ed etichettatura (presso laboratori di sezionamento qualificati).	
<b>Stagionatura</b>	Almeno 12 mesi	
<b>Peso del prodotto sottovuoto</b>	7 – 10 Kg	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
	<b>Colore</b>	Rosso scuro per le parti magre, bianco ed ambrato per quelle grasse
	<b>Consistenza</b>	Compatta
	<b>Aroma</b>	Tipico del prosciutto stagionato, gradevole

Indici Microbiologici	
<b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>	≤ 100 ufc/g
<b>Enterobacteriaceae</b>	≤ 1000 ufc/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	≤ 10 000 ufc/g
<b>Anaerobi solfito-riduttori</b>	≤ 1000 ufc/g
<b>Clostridium perfringens</b>	≤ 1000 ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25 g
<b>Yersinia enterocolitica presunta patogena</b>	Assente in 25 g
<b>E.coli O157</b>	Assente in 25 g
Indici chimici (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	
<b>Energia</b>	1247 KJ – 299 Kcal
<b>Grassi</b>	20g – di cui acidi grassi saturi: 10g
<b>Carboidrati</b>	< 0,5g – di cui zuccheri: 0g
<b>Proteine</b>	30g
<b>Sale</b>	5,1g
<b>Umidità (valore medio – Rif. Decreto MIAP 21.9.05 e s.m.)</b>	Inferiore a 64%
<b>Prodotto % sale x % umidità (valore medio – Rif. Decreto MIAP 21.9.05 e s.m.)</b>	Inferiore a 500%
<b>Indice di proteolisi (valore medio – Rif. Decreto MIAP 21.9.05 e s.m.)</b>	Compreso tra 22% e 30%
<b>Conservabilità prodotto sottovuoto</b>	Temperatura max: +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di disosso e confezionamento

Etichetta commerciale (diametro fustella: 160 mm)

**I Fermati**  
da **MD**

**Prosciutto Crudo  
Stagionato**

**Disossato**

**ORIGINE: 100% ITALIANO**

senza glutine

Ingredienti: coscia di suino italiano, sale marino.  
Conservare a max. +8°C.  
Una volta aperto conservare in frigorifero a +4 °C.  
Da vendersi a peso.  
Da consumarsi preferibilmente entro il/Lotto: vedi etichetta.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1247 kJ/ 299 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	30 g
Sale	5,1 g

Prodotto e confezionato per MD S.p.A. via Fago 60, 39100 BOLZANO (BZ)- Italia, nello stabilimento di: vedi etichetta. [www.mdspa.it](http://www.mdspa.it)

**MD**  
Numero verde  
**800-555.000**

RACCOLTA DIFFERENZIATA

INVOLUCRO 7 PLASTICA	ETICHETTA PP-S PLASTICA	FOGLIO INTERNO ALU 41 ALLUMINIO	RETE LD-PE 04 PLASTICA
----------------------------	-------------------------------	---------------------------------------	------------------------------

SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE



**Codice EAN 128 – ID campo (01): 98055965661525**

**Chiave GS1 per ID prodotto – Cod. EAN 13 “peso variabile”: 2690365**

**Approvato da:**

**Ufficio Assicurazione Qualità – MEC CARNI S.p.a.**