



Prosciutto crudo MEC a tranci

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 1 di 2

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it

NOME COMMERCIALE:

Prosciutto Crudo MEC a tranci

FOTO NON DISPONIBILE

Codice Ean: 2209528

Codice Interno: D048

Prodotti con cosce selezionate di suini adulti, provenienti dai migliori macelli Europei, dove vengono marcati col bollo CEE. La stagionatura dura 7-8 mesi, atta a conferire un sapore gradevole e non eccessivamente salato.

COMPOSIZIONE:

Coscia di suino adulto estero condita con sale, aromi e aggiunta di nitrato di potassio (E252).

METODO DI PREPARAZIONE:

I prosciutti, selezionati al ricevimento, vengono mantenuti appesi ai bastoni in celle a temperatura e umidità ideale, prima di essere sezionati in porzioni da circa 1 Kg, confezionati sotto vuoto e peso-prezzati.

IMBALLO PRIMARIO

Trancio di prosciutto crudo (circa 1 Kg) confezionato sotto vuoto.

SHELF – LIFE

180 gg. a temperature tra + 2 e + 7 °C

IMBALLO SECONDARIO

- Cartone da n° 6 pezzi.
Peso netto cartone: 6 Kg;



 <p>Prosciutto crudo MEC a tranci</p>	<h2>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</h2> <p>Pagina 2 di 2</p>	<p>SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl Via A. Gramsci, 127 CAP 85055 – Picerno (PZ) TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667 lucanasalumi@iol.it www.lucanasalumi.it</p>
---	--	--

	<p>- Pedana da n° 27 cartoni Peso netto pedana: Kg 162 Kg circa.</p>
--	--

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO*			
Acqua	57,8 g	Vitamina B ₁	0,60 mg **
Proteine	> 25 g	Vitamina B ₂	0,20 mg ***
Lipidi	4,6 g circa	Ferro	1,2 mg
Carboidrati	0 g	Potassio	454 mg
Colesterolo	66 mg	Valore energetico	170 -190 Kcal

* Media delle analisi a campione combinata con tabelle INRAN

** LARN adulto 0,8 -1,2

*** LARN adulto 1,3 -1,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
Listeria	Assente/25 g
Salmonella	Assente/25 g

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il Salumificio della Lucania Srl, si avvale di fornitori attentamente selezionati e qualificati. Sono attive su tutte le linee produttive interne le procedura HACCP, GMP, e quelle volontarie della norma UNI EN ISO 9001:2000.

Il Salumificio della Lucania S.r.l. dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le leggi di settore in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

In riferimento al Reg CEE 178/2002 e normative collegate in materia di rintracciabilità, assicuriamo completa trasparenza e rintracciabilità di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non.

Il Responsabile Assicurazione della Qualità': *FILOMENA LETTIERI*

Data ultimo aggiornamento: 3 Luglio 2007

