



Fogolar Gialla

Prosciutto di *San Daniele DOP*.

Stagionatura

16/18 mesi

Come la prima fioritura a primavera, il nostro prosciutto San Daniele, raggiunti i 16 mesi di stagionatura è di color rosa vivace, dalle note fresche e dal sapore più dolce che si possa immaginare.



Tipologia di prodotto

Prosciutto crudo stagionato con osso

Etichetta



Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1145 KJ/275 Kcal
Grassi	19 g
di cui Acidi Grassi Saturi	6,5 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri analitici a norma di legge riferiti al muscolo bicipite femorale a 12 mesi di stagionatura:

sale	$7.8 \leq \text{sale} \times 100 / \text{umidità} \leq 11.2$
umidità	$57\% \leq \text{umidità} \leq 63\%$
proteolisi	≤ 31
aw	$\leq 0,92$
pH	medio $5,8 \pm 0,1$

Informazioni

Nome del prodotto: Prosciutto di San Daniele

Denominazione: Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n. 30/90 e del Reg (CE) n. 1107/96

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

Etichetta: Fogolar Gialla

Azienda produttrice: Eli Prosciutti S.p.A. - stabilimento di Via Ragogna 3, 33038 San Daniele del Friuli (UD)

Speditore: Eli Prosciutti S.p.A.,

Via per Parma 73, 43029 Traversetolo (PR)

Riconoscimento CE: CE IT 9-120 L

Origine e provenienza: Suini nati, allevati e macellati in Italia (autorizzati dal circuito DOP)

Caratteristiche

Stagionatura minima: 16/18 mesi

Peso: variabile 10 - 11 kg + ca

Destinazione d'uso: Non esistono limitazioni, fatti salvi i casi di allergie o conclamate, intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono. Non contiene OGM, né allergeni.

Modalità d'uso: Pronto per il consumo (RTE). Si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna e dello stucco interessata.

Composizione

Ingredienti: coscia di suino nato, allevato e macellato in Italia, con osso e senza parte terminale (zampino); sale alimentare di tipo marino.

Caratteristiche organolettiche

Colore: porzione magra si presenta di colore rosato e rosso, la parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra.

Aroma: fragrante e caratteristico del prosciutto di San Daniele.

Sapore: delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato.

Consistenza: giusto grado di tenerezza.

Modalità di conservazione

Mantenere in un luogo fresco ed asciutto (fuori dall'cartone, se presente) con temperatura consigliata intorno ai +15/+20°C ed umidità 55-65%.

Non si garantiscono le caratteristiche organolettiche e qualitative in caso di errata conservazione del prodotto.

Vita commerciale (T.M.C.)

Tempo suggerito: 1 anno dall'incartonamento.

Shelf life

Una volta tagliato il prosciutto si consiglia di consumarlo entro 1 mese e di conservarlo in frigorifero ad una temperatura tra +1/+6° C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni.

Istruzioni in etichetta

Ingredienti, lotto, modalità di conservazione, riferimenti del produttore. Sistemi di etichettatura sono approvati dal Consorzio del prosciutto di San Daniele come da specifici regolamenti consortili e nel rispetto del Reg. Ce 1169/11 e s.m.i.

Indicazioni ambientali

Collare - PP5 - Plastica; Cartone - PAP20 - Carta

Raccolta differenziata - Verifica le disposizioni del Comune

Caratteristiche microbiologiche

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp.	assente in 25g
Enterobatteri	inferiore a 50 UFC/g
Escherichia coli	inferiore a 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	inferiore a 100 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	inferiore a 50 UFC/g

Imballo

Tipo Imballo	cartone
Dimensioni cartone	755 x 385 x 175 mm
Confezione primaria	nessuna
Confezione secondaria	cartoni da 2 pezzi

Pallettizzazione standard

Cartoni per strato	n. 3
Cartoni per pallet	n. 12
Altezza pallet	100 cm

Metodo codifica lotto

Il lotto è rappresentato da un codice numerico a 6 cifre, che indica l'inizio della lavorazione. Viene espresso con marchio a fuoco impresso sulla cotenna del prosciutto come "giorno mese anno".