



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 privato dell'osso e pressato

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 8 - 9 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 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

Conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10° C (involucro intatto).

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

Vita commerciale (T.M.C.)

200 giorni dalla data di confezionamento.

Shelf life

Dopo l'apertura dell'involucro 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.

Istruzioni in etichetta

Ingredienti, lotto, TMC, modalità di conservazione, riferimenti del produttore e del disossatore. Le etichette sono approvate 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

Busta /Graffe/Rete - 7 Other - plastica; Stagnola (se presente) -

ALU41 - alluminio; Etichetta interna - 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	588 x 377 x 128 mm
Confezione primaria	sottovuoto
Confezione secondaria	cartoni da 2 pezzi

Pallettizzazione standard

Cartoni per strato	n. 4
Cartoni per pallet	n. 24
Altezza pallet	100 cm

Metodo codifica lotto

Il lotto è rappresentato da un codice numerico a 6 cifre corrispondente al Termine Minimo di Conservazione e viene indicato in un'etichetta adesiva sul sacco sottovuoto del prodotto.