



## Fogolar Oro

### Prosciutto di *San Daniele DOP*.

#### Stagionatura 20 mesi

Non più giovane, a 20 mesi questo prosciutto è diverso, porta con se la dolcezza di un grasso buono e compatto e la sfera di sapori che solo il tempo paziente può conferirgli.



#### 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	$\leq 31$
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 Oro

**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:** 20 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".