



Il Maturo

Prosciutto crudo *stagionato*

Stagionatura
16 mesi

Il Prosciutto Crudo Stagionato Il Maturo è il nostro prosciutto crudo stagionato, nasce dalle migliori carni europee ed italiane, lavorato in Italia e stagionato nel microclima unico della nostra provincia. La sua lavorazione è lenta e attenta, proprio come per i nostri prodotti DOP. Ciò lo rende un prosciutto di altissima qualità, contenuto nei costi ma grande nei sapori e nei profumi.



Tipologia di prodotto

Prosciutto crudo stagionato con osso

Etichetta



Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1113 KJ /267 Kcal
Grassi	18 g
di cui Acidi Grassi Saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri analitici riferiti al muscolo bicipite femorale:

sale	dal 4,2% al 6,2%
umidità	dal 59,0 al 63,5%
proteolisi	dal 24% al 31%
aw	≤ 0.92
pH	≤ 6

Informazioni

Nome del prodotto: Prosciutto crudo stagionato

Denominazione: Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Reg (CE) n. 1107/96

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

Etichetta: Il Maturo

Azienda produttrice e speditore: Eli Prosciutti S.p.A.,
Via per Parma 73, 43029 Traversetolo (PR)

Riconoscimento CE: CE IT 1965 L

Origine e provenienza: Suini nati, allevati in UE / Italia e macellati in Italia

Caratteristiche

Stagionatura minima: 16 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/sugna interessata.

Composizione

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

Caratteristiche organolettiche

Colore: uniforme rosso-rosato nella parte magra e bianco candido nel grasso di contorno e nel grasso intramuscolare.

Aroma: profumato, intenso, tipico del prosciutto crudo stagionato.

Sapore: dolce e asciutto.

Consistenza: tenera ma non molle.

Modalità di conservazione

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (fuori dal cartone, se presente) con temperatura consigliata intorno a +14/+18°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 conformi alla normativa vigente (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	587 x 377 x 183 mm
Confezione primaria	nessuna
Confezione secondaria	cartoni da 2 pezzi

Pallettizzazione standard

Cartoni per strato	n. 4
Cartoni per pallet	n. 20
Altezza pallet	120 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 "anno mese giorno".