



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 privato dell'osso e pressato



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 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 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

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, modalità di conservazione, riferimenti del produttore e del disossatore. Sistemi di etichettatura conformi alla normativa vigente (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.