

# PROSCIUTTO CRUDO "VENETO" DOP

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Descrizione	Prosciutto crudo stagionato di forma esteriore semi-pessata, privo della parte di stala (piedino) privo di imperfezioni esterne con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) a un massimo di 6 cm. La legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo. La rifinitura della parte magra scoperta è effettuata con rivestimento protettivo a base di sostanze alimentari consentite dalla legge e senza l'ausilio di coloranti.
Caratteristiche organolettiche	- Carne di colore rosa, tendente al rosso con parti grasse perfettamente bianche; - Aroma delicato, dolce, fragrante.
Origine coscie	Le coscie suine fresche derivano da animali nati, allevati e macellati nel territorio nazionale Italiano
Peso	Compreso tra 8 e 11 kg. (per prosciutti disossati il peso minimo è di kg 7).
Origine coscie	Le coscie suine fresche derivano da animali nati, allevati e macellati nelle Regioni di Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Lazio e Umbria.
Stagionatura	Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai 12.
Marchiatura	Dopo le analisi del IMEQ il prosciutto viene marchiato a fuoco con il simbolo Leone di San Marco e il ns. numero consortile n.26
Riferimenti legislativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge 4 nov. 1981, n. 628</li> <li>• T.U. norme per la tutela, la produzione e la commercializzazione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo.</li> <li>• Regolamento CEE n. 2081/92</li> </ul>

## 2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	u.m.	Valori	Note
umidità	%	61 ± 3	Composizione % sulla parte magra
proteine	%	26 ± 1,1	Composizione % sulla parte magra
lipidi	%	5 ± 1,5	Composizione % sulla parte magra
sale	%	5,4 ± 1,4	Composizione % sulla parte magra
Aw	-	0,90 ± 0,01	
Sulfamidici	ppb	<100	

# PROSCIUTTO CRUDO "VENETO" DOP

## 3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	u.m.	Valori	Note
Carica microbica totale	UFC	<100.000	ottimale < 10.000
Listeria	n°	assente	su 25 g
Salmonella	n°	assente	su 25 g
Escherichia Coli	UFC	<1000	ottimale < 100
Stafilococco aureo	UFC	<100	

## 4. CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Codice	Tipologia	Confezione	Imballo	Pezzi/cartone
100	in osso	collarino	cartone/sfuso/cassoni	2/indet.
150	disossato pressato	busta sottovuoto	cartone	4
160	disossato addobbo	busta sottovuoto	cartone	4
170	disossato/mezzo	busta sottovuoto	cartone	8
180	disossato/trancio	busta sottovuoto	cartone	12/16

## 5. CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Tipo	Condizioni	Note
in osso	temp. Umidità	
disossato	temp. 0-4 °C	conservazione in cella frigorifera trasporto con automezzo coibentato e refrigerato