

# PROSCIUTTO SGAMBATO RIVIERA

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Descrizione	Prosciutto crudo stagionato senza osso di forma esteriore semi-pressata. La legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore. La rifinitura della parte magra scoperta è effettuata con rivestimento protettivo a base di sostanze alimentari consentite dalla legge. E' permesso l'uso di conservante E252 nei limiti previsti dalla legge.
Caratteristiche organolettiche	- Carne di colore rosa, tendente al rosso con parti grasse perfettamente bianche; - Aroma delicato, dolce, fragrante.
Peso	Compreso tra 5 e 8 kg.
Origine cosce	Le cosce suine fresche derivano da animali nati, allevati e macellati nei paesi della Comunità Europea.
Stagionatura	Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai 5 mesi per i prosciutti tra 6 e 7,5 kg. e a 8 mesi per prosciutti superiori a 7,5 kg.

## 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	

## 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	

# PROSCIUTTO SGAMBATO RIVIERA

## 4. CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Codice	Tipologia	Confezione	Imballo	Pezzi/cartone
802	rustico	etichetta	cartone/sfuso/cassoni	2
803	stuccati o con pepe	etichetta	cartone/sfuso/cassoni	2
850	pulito	busta sottovuoto	cartone	4

## 5. CONSERVAZIONE E TRASPORTO

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