

Nuova Mondial	HACCP SCHEMA N. 1	Pag. 1 di 7
	FASI PRELIMINARI	

1. Scheda tecnica Prosciutto di San Daniele DOP

Denominazione di vendita	Prosciutto di San Daniele DOP
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato con osso San Daniele DOP (legge n. 30 del 14 febbraio 1990) Categoria di prodotto: prosciutto crudo intero con osso stagionato Categoria di processo: carne cruda salata ed essiccata (disidratata o stagionata)
Ingredienti	Coscia suina fresca, di origine nazionale, con osso e zampino, con peso unitario non inferiore a 12 Kg. consegnata presso il prosciuttificio non prima di 24 ore e non dopo 120 ore dalla macellazione. Sale alimentare di tipo marino.
Coadiuvanti tecnici	Stucco (agente di rivestimento che ricopre durante la stagionatura, la parte scoperta del prosciutto e si compone di strutto, sugna, farina di riso, sale e pepe)
Fasi del processo	Ricevimento e rifilatura, tempering, salatura, preriposo, riposo, lavaggio, asciugamento, prestagionatura, stagionatura, sugnatura/stuccatura, marchiatura e spedizione.
Caratteristiche chimico fisiche	- $a_w \leq 0.92$ - $7.8 \leq \% \text{ Sale/Umidità} \leq 11.2$ - $57 \leq \% \text{ Umidità} \leq 63$
Caratteristiche nutrizionali per 100 g di prodotto	- Energia 246 kcal - Energia 1026 kj - Proteine 27.8 g - Carboidrati 0.1 g (riferimento statistico) - Grassi 14.9 g - Sale 4.6 g
Caratteristiche organolettiche	Il prosciutto intero con osso si presenta con la tipica forma a chitarra; una volta affettato le fette sono di colore uniforme rosso-rosato nella parte magra, con profili e striature di grasso bianco candido; profumo intenso; gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato; morbido al taglio
Durata stagionatura	Durata minima 13 mesi massimo 30 mesi
Modalità d'uso	Da parte dell'industria alimentare: previa eliminazione cotenna e stucco di protezione può essere affettato per essere venduto in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, oppure utilizzato per la preparazione di conserve (es. tortellini ripieni di prosciutto di San Daniele). Da parte del consumatore: si consuma previa eliminazione della cotenna e dello stucco ed è destinato al largo consumo.
Destinazione d'uso prevista (eventuali consumatori sensibili)	Destinato al consumatore finale compresi i consumatori sensibili (la sugna utilizzata non contiene glutine).
Confezionamento	Con osso: nessuno.
Conservabilità e requisiti per la conservazione	Intero con osso in ambienti con temperature comprese tra i 10 e 25 °C e asciutti
Destinato	La Nuova Mondial produce esclusivamente prosciutto con osso che viene restituito alla proprietà o ai ballatori a conclusione del ciclo produttivo. Gli stessi provvederanno al sua commercializzazione.
Istruzioni riportate sull'etichetta (a carico proprietario merce)	Ingredienti (coscia suina e sale marino), Termine minimo di conservazione (dove richiesto: dissossato intero e in tranci, affettato) Modalità di conservazione, n.° produttore, Bollo sanitario, Sistemi di etichettatura approvati dal Consorzio del prosciutto di San Daniele Rif. DL. 109/93, legge 30/90 e registri esecuzione
Materiali di confezionamento	Intero con osso: spago Per il confezionamento finale: uso eventuale di film in plastica ad uso alimentare solo per ricoprire i contenitori messi a disposizione dal cliente. Carton box / vasconi, giostre inox messi a disposizione dal cliente al momento del ritiro
Note	Non sono ammessi né conservanti, né coloranti, né altri tipi di additivi inoltre la Nuova Mondial come scelta aziendale ha deciso, per la propria produzione di: -utilizzare sugna e stucco senza farine di frumento contenenti glutine, in modo che il prosciutto non sia mai a contatto con nessun tipo di allergene