



Scheda Tecnica

Denominazione alimento: Prosciutto crudo nazionale.

Materia Prima: il prosciutto crudo proviene da cosciece di suino allevato e macellato in Italia. Dalla data di macellazione alla data di salagione deve trascorrere il minor tempo possibile, questo per evitare qualsiasi sviluppo di carica batterica.

Lavorazione: una volta introdotto nel prosciuttificio viene conservato per tutto il periodo di stagionatura in ambienti frigoriferi a temperatura ed umidità controllate. Unico conservante usato, al fine di garantire la perfetta conservazione e stagionatura, è il sale marino essiccato.

Aspetto esteriore: al termine del processo, il prosciutto stagionato avrà un aspetto ed una conformazione simili a quelle della coscia fresca di suino. Sarà rivestito esternamente, solo sulla parte magra, di uno strato di sugna (composta unicamente da grasso suino, farina di riso e pepe macinato). Ciò per favorire una corretta fuoriuscita dell'umidità nella fase di stagionatura e per conservare le caratteristiche di morbidezza e compattezza.

Sal. Master Due s.r.l.

Via Ponticella n°16 - 43010 Mulazzano Ponte

Parma - Italy

Tel. 00 39 (0)521 857301 - Fax 00 39 (0)521 356671

Numero C.e.e. I 1227 L - P.I. 00404880346



Caratteristiche chimico – fisiche

Proteine: 25% circa sul tal quale e 27% circa sulla parte magra privata del grasso.

Lipidi: 18% circa sul tal quale.

Kcal: 300 – 330 sul tal quale e 150 sulla parte magra privata del grasso visibile.

Ph: 6.

Umidità: 59 % circa.

Proteolisi: 26 % circa.

Sale: 5,5 % circa.

Amidi: assenti.

Collagene: assente.

Nitrati: assenti.

Nitriti: assenti.

Sal. Master Due s.r.l.

Via Ponticella n°16 - 43010 Mulazzano Ponte

Parma - Italy

Tel. 00 39 (0)521 857301 - Fax 00 39 (0)521 356671

Numero C.e.e. I 1227 L - P.I. 00404880346



Caratteristiche batteriologiche

Carica batterica totale: $<1 \cdot 10^5$ ufc/g

Lieviti e muffe: $<1 \cdot 10^2$ ufc/g

Lattobacilli: $<1 \cdot 10^4$ ufc/g

Micrococcacee: $<1 \cdot 10^5$ ufc/g

Enterobatteri: < 10 ufc/g

Salmonella: assente.

Staphylococcus aureus: assente.

Listeria monocytogens: assente.

Sal. Master Due s.r.l.

Via Ponticella n°16 - 43010 Mulazzano Ponte

Parma - Italy

Tel. 00 39 (0)521 857301 - Fax 00 39 (0)521 356671

Numero C.e.e. I 1227 L - P.I. 00404880346



Composizione

Ingredienti: il prosciutto è composto unicamente da una coscia di suino italiano e dal sale.

Per quanto riguarda la coscia di suino, questa è formata da una parte magra, una parte grassa, da cotenna, ossa, cartilagine, nervi, vene e sangue.

Per quanto riguarda il sale, questo è marino ed essiccato.

La sugna è composta da grasso di maiale, farina di riso e pepe macinato.

Sal. Master Due s.r.l.

Via Ponticella n°16 - 43010 Mulazzano Ponte

Parma - Italy

Tel. 00 39 (0)521 857301 - Fax 00 39 (0)521 356671

Numero C.e.e. I 1227 L - P.I. 00404880346