Stabilimento

59016 POGGIO A CAIANO (Prato)
Via Giotto, 41 M - Tel. e Fax 055 87 98 434
E-mail: poggettocarni@poggettocarnisnc.191.it

REPUBBLICA ITALIANA 9 - 2003/L C.E.E.

POGGETTO CARNI S.N.C & C.

SALUMIFICIO E INGROSSO CARNI

Macelleria e Sede Legale

59016 POGGIO A CAIANO (Prato)
Via Statale 66 n. 93 - Tel. 055 87 05 212
Partita IVA 01521260974

SCHEDA TECNICA
PROSCIUTTO NAZIONALE STAGIONATO"IL POGGETTO"

DESCRIZIONE	Il processo produttivo viene effettuato nello stabilimento sito in Località Bottegone (PT) in Via Fiorentina n.633 (Bollo CE 9 1585L). Le cosce di suino vengono salate e poste in frigo per circa 20 giorni. Poi vengono lavate del sale. Poi vengono messe in fase di asciugatura per 1 settimana. Poi vengono poste in asciugamento per circa 6 mesi. Poi vengono sottoposte alla fase di sugnatura. Quindi poste in stagionatura fino a 11 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	**Colore:** Rosso brillante con grasso rosato **Sapore:** Saporito tendente al dolce **Odore:** Fragrante persistente **Consistenza:** Compatta
INGREDIENTI	Carne di suino italiano, sale, aromi naturali
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo da 0 a +4°C.
TMC	3 anni (dalla data di produzione)

FORMATO	standard	
DIMENSIONI	standard	
PESO	da kg. 7,00 a max kg. 14,00	
IMBALLO PRIMARIO	sacchetto s/v o carta vegetale x alimenti	
IMBALLO SECONDARIO	cartone	
PEZZI PER CARTONE	Min. 01 max 03	
DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (HxPxL)	59x39x25	
CODICE PRODOTTO		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (ALLA PRODUZIONE)	ove previsti limiti microbiologici di riferimento reg. CE 2073/2005 e succ. modif. ed integr.	
PARAMETRI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g)	Energia	985 kJ / 235 Kcal
	Grassi	14 g
	(di cui acidi saturi)	4,8 g
	Carboidrati	0 g
	(di cui zuccheri)	0 g
	Proteine	28 g
	Sale	6,0 g

ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato 2 del Reg.1169/2011
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 9 2003 L CE Via Giotto, 41/M 59016 Poggio a Caiano (PO)
NOTA	Rev. 30/12/2023