
	PIANO HACCP	Ed. 3 Rev 06 – 01/12/2025
	SEZIONE 0	Pag. 103 di 276

TABELLA 6: DESCRIZIONE PRODOTTO PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Denominazione	Prosciutto crudo stagionato														
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato (con osso, disossato, in tranci, preaffettato) Categoria di prodotto: prodotto a base di carne suina cruda stagionata Categoria di processo: coscia suina fresca salata e stagionata														
Codici della Nomenclatura combinata Reg. (UE) 2023/2364	0210 11 31 (Prosciutti e loro pezzi)														
Ingredienti	Coscia suina italiana Sale marino														
Coadiuvante tecnologico	Sugna: Sugna di suino, farina di riso, pepe bianco e sale Stucco: Sugna di suino, farina di riso, pepe bianco e sale														
Fasi del processo produttivo	Ricevimento, rifilatura, raffreddamento (<i>tempering</i>), salagione, pressatura, riposo, toelettatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, stuccatura, eventuale disosso e/o affettamento														
Durata stagionatura	Minimo 400 giorni dalla data di inizio salagione;														
Caratteristiche chimico fisiche	pH valore medio $5,8 \pm 0,1$; $a_w \leq 0,93$ (<i>fare riferimento allo storico aziendale</i>) $57,0\% \leq$ Umidità $\leq 63,0\%$; $4,3\% \leq$ Sale (cloruro di sodio) $\leq 6,0\%$; Indice di Proteolisi (IP)* ≤ 3 1; $8,3$ kg \leq Peso $\leq 12,8$ kg														
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (prosciutto disossato e preaffettato provvisto del grasso di contorno)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">1145 Kj / 275 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">19 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">6,5 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">26 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">4,4 g</td> </tr> </table>	Energia	1145 Kj / 275 kcal	Grassi	19 g	di cui Acidi grassi saturi	6,5 g	Carboidrati	0 g	di cui Zuccheri	0 g	Proteine	26 g	Sale	4,4 g
Energia	1145 Kj / 275 kcal														
Grassi	19 g														
di cui Acidi grassi saturi	6,5 g														
Carboidrati	0 g														
di cui Zuccheri	0 g														
Proteine	26 g														
Sale	4,4 g														
Caratteristiche microbiologiche	Applicazione Reg. CE 2073/05 e s.m.i.														
Caratteristiche organolettiche	Le carni presentano il giusto grado di tenerezza, verificabile al sondaggio ed al taglio. La parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra. La porzione magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche nervatura. Il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato. L'aroma è fragrante e caratteristico, in dipendenza del prescritto periodo di stagionatura														
Modalità di presentazione e confezionamento	Preaffettato: confezionato sottovuoto in scatoline in banda stagnata Ritaglini: confezionati sottovuoto														
Materiali di confezionamento	Prosciutto affettato: - scatolette vintage in banda stagnata. Foglio in plastica. Per il confezionamento/imballaggio finale astuccio in cartoncino Ritaglini: - buste per sottovuoto														

 PROLONGO — il Prosciutto —	PIANO HACCP	Ed. 3 Rev 06 – 01/12/2025
	SEZIONE 0	Pag. 104 di 276

Etichettatura	Reg. UE 1169/11 e s.m.i.
Shelf life e requisiti per la conservazione (A)	<p>Preaffettato sottovuoto conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10°C, a confezione integra per massimo 365 giorni per il prodotto sottovuoto in scatole di banda stagnata.</p> <p>Ritagli sottovuoto conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10°C, a confezione integra per massimo 180 giorni</p>
Note /indicazioni	-
Modalità d'uso	tal quale
Riferimenti legislativi	<p>Denominazione: Decreto ministeriale 8 agosto 2025</p> <p>HACCP: applicazione dei Reg. CE n° 852 e 853/04 e s.m.i.;</p> <p>Microbiologia: Reg. CE 2073/05 e s.m.i.;</p> <p>Rintracciabilità: applicazione del Reg. CE n° 178/02 e s.m.i.</p> <p>Assenza OGM: in accordo con i regolamenti Reg. CE n° 1829 e 1830/03 e s.m.i.;</p> <p>Radiazioni ionizzanti: non applicate in accordo con il D.lgs. n° 94/01;</p> <p>Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA): applicazione Reg. CE 1935/04 e s.m.i.;</p> <p>Allergeni: riferimento all'Allegato II del Reg. CE 1169/11 e s.m.i.</p> <p>Etichettatura: applicazione del Reg. CE 1169/11 e s.m.i.</p>
Consumatore finale	Non ci sono controindicazioni conosciute al consumo di prosciutto di San Daniele, fatti salvi i casi di allergie o conclamate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.

In aggiunta ai prodotti lavorati in Prosciuttificio Prolongo, nell'attività di vendita diretta presso lo spaccio aziendale sono proposti prodotti alimentari provenienti da diversi produttori e che afferiscono alle seguenti categorie merceologiche: salumi, conserve sott'olio e sottaceto, grissini, nocciole, vino. Le schede tecniche di tutti questi prodotti sono presenti in formato digitale.