

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**
(valori medi per 100 g)

ENERGIA	1111 kj - 266 kcal
GRASSI	16,8 g
di cui saturi	5,9 g
CARBOIDRATI	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	28,7 g
SALE	5,3 g

Prosciutto stagionato nazionale con osso

Prosciutto stagionato c/osso nostrano Carne di suino: origine Italia

DENOMINAZIONE	Prosciutto stagionato c/osso nostrano
ASPETTO	Prosciutto intero con osso
COLORE	Al taglio rosa-rosso inframezzato dal bianco delle parti grasse
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore dolce, aroma profumato
PERIODO DI STAGIONATURA	Variabile a seconda del peso fresco e della proporzione tra muscolatura e parte grassa
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali: assenti Stafilococchi aurei: assenti Salmonella: assente/25g Listeria m.: assente/25g
IMBALLAGGIO	Conforme alle disposizioni vigenti
ETICHETTATURA	Conforme alle disposizioni vigenti
INGREDIENTI	Carne di suino, sale Zuccheri: destrosio, saccarosio Antiossidante: E300 Conservanti: E250 - E252 Aromi e spezie
INIZIO STAGIONATURA	Sulla coscia e/o sul ddt
LOTTO	Sulla coscia e/o sul ddt
SCADENZA	Dove obbligatoria per legge su etichetta e/o ddt

Prosciuttificio Valsellustra s.r.l.

Via Valsellustra 15 40020 Casalfiumanese (Bo) Tel e Fax 0542 684287/684080 Tel 0542 088003
www.prosciuttificio-valsellustra.it