



Sapori & Tradizioni

Salumificio
NERINO MEZZALUNA snc
 di Marco e Paola Mezzaluna
 C.da S. Girolamo, 3 63900 FERMO
 e-mail: info@salumificiomezzaluna.it
 Tel./ Fax **0734/ 629128**

Stabilimento

IT
 2189 M
 CE



Denominazione del prodotto		PROSCIUTTO STAGIONATO disossato sottovuoto			
Descrizione del Prodotto	Prodotto selezionando accuratamente il prosciutto fresco nazionale, proveniente dalla filiera Parma S. Daniele . Il periodo di stagionatura viene effettuata presso stabilimento autorizzato ai piedi dei sibillini con clima particolare e l'aria decisamente frizzante. Peso medio kg 7,500 / 9,500.				
Ingredienti	Coscia di suino, sale, spezie, aromi naturali.				
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura da 0C° a 4C°, non forare la confezione.				
Modalità di consumazione	Pronto all'uso				
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione				
Consumarsi preferibilmente entro	150 giorni dalla data di confezionamento.				
Scadenza	////				
Confezionamento	Confezionato sottovuoto				
Trasporto	Mezzi refrigerati propri autorizzati in conformita' a quanto previsto dal D.vo 852/04 - 853/04 o tramite trasportatori qualificati i quali garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto dalla normativa vigente.				
Codici	Marzo 2017				
Riferimenti Normativi	Il Salumificio Mezzaluna Nerino snc opera in conformita' a tutte le normative vigenti relative alla produzione e vendita di prodotti a base di carne. Su tutta la produzione sono applicate le procedure di autocontrollo secondo quanto previsto del D.vo 852/04 - 853/04 .				
Caratteristiche Organolettiche	Colore :	roseo vellutato	Odore:	profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto	
	Sapore:	tipico del prodotto	Consistenza:	morbido alla masticazione	
Emissione	Gennaio 2019				
Principali Caratteristiche Chimiche e Nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto tal quale				
	Valore energetico		1138 KJ		
			273 Kcal		
	Grassi		16,8 g		
	di cui acidi grassi saturi		6,7 g		
	Carboidrati		0,1 g		
	di cui zuccheri		0,1 g		
	Proteine		30,4 g		
Sale		5,09 g			
Allergeni Alimentari (Reg. UE 1169/2011 All. II)			Presenza	Tipo	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			NO	/	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei			NO	/	/
Uova e prodotti a base di uova			NO	/	/
Pesce e prodotti a base di pesce			NO	/	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi			NO	/	/
Soia e prodotti a base di soia			NO	/	/
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			NO	/	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati			NO	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano			NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape			NO	/	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			NO	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2			NO	/	/
Lupino e prodotti a base di lupino			NO	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi			NO	/	/
Approvazione	Il Salumificio Nerino Mezzaluna snc, può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. È importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.				
Questo documento è di proprietà di Salumificio Nerino Mezzaluna snc e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta di Salumificio Nerino Mezzaluna snc. I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.					