



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

IT  
 2189 M  
 CE



Denominazione del prodotto		<b>PROSCIUTTO STAGIONATO c/osso</b>			
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 8,500 / 11,00.				
Ingredienti	Coscia di suino, sale, spezie, aromi naturali.				
Modalità di conservazione	Conservare in ambiente fresco e asciutto.				
Modalità di consumazione	Pronto all'uso				
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione				
Consumarsi preferibilmente entro					
Scadenza	////				
Confezionamento	Sfuso, protetto in carta alimentare o cartone				
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	<b>Colore :</b>	roseo vellutato	<b>Odore:</b>	profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto	
	<b>Sapore:</b>	tipico del prodotto	<b>Consistenza:</b>	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		
<b>Allergeni Alimentari ( Reg. UE 1169/2011 All. II )</b>			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	/	/
Senmi 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.					