



SCHEMA TECNICA

Tipo di prodotto: **Prosciutto Crudo Saint Marcel**

Descrizione del prodotto finito

Il prosciutto crudo stagionato è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia intera di maiale.

La sua lavorazione prevede la salatura e la stagionatura delle cosce in celle a temperatura ed umidità controllate.

La sua forma è all'incirca quella della coscia fresca di maiale, sia con osso che disossato. Il prodotto disossato se non pressato ma richiuso con la tecnica dell'addobbo si presenta a forma di pera.

Può essere rivestito da uno strato di grasso suino (sugna aromatizzata alle erbe di montagna) applicato durante la sua lavorazione.

Il prosciutto denominato "SAINT MARCEL" vanta una stagionatura minima di 18 e/o 24 mesi.

Il prosciutto denominato "PETIT MARCEL" vanta una stagionatura minima di 14 mesi.

Composizione

- Coscia di suino pesante Italiano (origine nazionale)
- Sale
- Erbe aromatiche

Coscia di suino

Parte magra:

- acqua
- sostanze azotate
- sostanze grasse
- glicogeno
- minerali

Grasso

Ossa e cartilagine

Cotenna



Variabilità della parte magra

La qualità del magro può variare in dipendenza delle modalità di macellazione, dell'età dell'animale al momento dell'abbattimento, della genetica dell'allevamento e del raffreddamento della carcassa.

Variabilità del grasso

Il grasso è normalmente di consistenza soda e di colore bianco o lievemente rosato.

- Sale

Di origine marina (NaCl).

- Sugna

Sugna di maiale, erbe aromatiche, sale, pepe, farina di riso.

- Erbe aromatiche

Caratteristiche del confezionamento e dell'imballaggio

Prosciutto con osso:

- Peso netto: variabile 10 e 12 Kg
- Materiale: cartoni e pellicola ad uso alimentare, oppure carta ad uso alimentare
- Spedizione: stivati in cartoni

Prosciutto disossato:

- Peso netto: 7,0 ± 0,7 Kg per prosciutto PETIT MARCEL
8,5 ± 0,7 Kg per prosciutto SAINT MARCEL
confezionato sottovuoto ed imballato in cartoni da 2/4 pezzi
- Materiale: cartone e sacchetti in polietilene ad uso alimentare
- Etichettatura: a norma di legge etichetta e bollo sanitario sul confezionamento e/o sull'imballaggio.



Condizioni di stoccaggio

Inferiore a: 10° C per il disossato sottovuoto.
Inferiore a: 18° C per il prosciutto con osso.
Shelf life: Non determinabile per prosciutto con osso.
10 mesi per prodotto disossato confezionato sottovuoto.

Caratteristiche batteriologiche

CBT (carica batterica totale): < 600/1 g
Eterobatteri: < 3/1 g
Lattobacilli: < 3/1 g
Lieviti e muffe: < 3/1 g

Staphylococcus aureus: < 3/1 g
Anaerobi solfito riduttori: < 3/1 g
Escherichia coli: < 3/1 g
Salmonella: assenti
Listerie: assenti

Caratteristiche chimico - fisiche

Parte edibile: 100%
pH: 5,5 – 6,5
Umidità: 45 – 55% circa
Proteine: 30 – 35% circa
Lipidi – grassi: 10% circa
Sale: 5 – 6% circa
Kcal: 200 – 250/ in 100 gr. di parte magra
Zuccheri solubili: assenti
Amidi: assenti
Collagene: assente
Nitrati: assenti
Nitriti: assenti
A_w: < 0,91

Nota:

- Il prosciutto crudo Saint Marcel non contiene glutine.
- Le erbe aromatiche utilizzate non compaiono nell'elenco ufficiale delle sostanze allergizzanti.