

Numero codice ERSU: 11



Denominazione: Prosciutto di suino .Prodotto agroalimentare della Sardegna (PAT) - SO e SV (Senz'osso e sottovuoto)

Descrizione: Prosciutto di dimensioni variabili, tendenzialmente asciutto, con uno strato di grasso, di forma tondeggiante, lievemente schiacciata, di colore rosso scuro, con diametro variabile intorno ai quaranta centimetri e lunghezza sui sessanta centimetri, disossato, odore gradevole, gusto tendente al dolce, la cui superficie si presenta interamente coperta di pepe nero o con altre spezie. Confezionato in sottovuoto

Confezionamento: Ogni pezzo deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura max (kg)	10,00 kg
Pezzatura min (kg)	6,50 kg
Stagionatura (mesi)	min 14

Caratteristiche organolettiche

Aroma	dolce di nocciola
Colore	rosa chiaro uniforme
Retrogusto assente	acido, metallico, salato
Sapore	gradevole

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.