

ANTICHI SAPORI DI CASA GIUSTI S.r.l.

SEDE LEGALE: Via per Castelvetro, 9/4 – 41058 Vignola (MO)

STABILIMENTO: Via Leonardo da Vinci, 46/48 – 41014 Castelvetro

P. IVA e Codice Fiscale: 02744940368



SCHEDA TECNICA PRODOTTO**SGAMBATO A MATTONELLA**

1- DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	Sgambato a mattonella
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coscia suina privata dell'osso stagionata
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, spezie. Conservanti: E252,E250
PROVENIENZA CARNE	UE
TRASPORTO	Veicolo coibentato
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Locale a temperatura controllata
FORMATO	Ovale

2- CARATTERE SENSORIALI, NUTRIZIONALI, CHIMICHE E FISICHE

CARATTERISTICHE SENSORIALI E ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico del taglio
COLORE	Uniformemente rosso-rosato, bianco nelle parti grasse
ODORE	Profumo intenso tipico del prodotto stagionato
SAPORE	Leggermente speziato e moderatamente sapido

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
(valori medi pe 100 gr di prodotto)**

ENERGIA	KJ 1164/KCAL 279
GRASSI	17,5 g
Di cui acidi grassi saturi	6,26 g
CARBOIDRATI	0,00 g
Di cui zuccheri	0,00 g
PROTEINE	30,4 g
SALE	5,9 g

3- CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

SALAGIONE	10 gg a temperatura 1° e umidità 80/90%
CELLA DI RIPOSO	15 gg a temperatura 18/20° e umidità 70%
ASCIUGATURA/STUFA	8 gg a temperatura 20° e umidità 60/70%
PRESTAGIONATURA	60 gg a temperatura 18° e umidità 65%
SUGNATURA	A mano
STAGIONATURA FINALE	

ALLERGENE ALIMENTARE	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio- - maltodestrine a base di grano; - sciroppi di glucosio; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche 		—————	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		—————	
Uova e prodotti a base di uova		—————	
Pesce e prodotti a base di pesce tranne: <ul style="list-style-type: none"> - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino 		—————	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		—————	
Soia e prodotti a base di soia, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - olio e grasso di soia raffinato - oli vegetali derivati da fitosteroli a base di soia - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia 		—————	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: <ul style="list-style-type: none"> - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche - lattitolo 		—————	
Frutta a guscio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati , tranne: <ul style="list-style-type: none"> - frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche 		—————	
Sedano e prodotti a base di sedano		—————	
Senape e prodotti a base di senape		—————	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		—————	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		—————	
Lupini e prodotti a base di lupini		—————	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		—————	

4- CONTROLLI, ADEMPIMENTI E NORMATIVE

ALLERGENI
Ai sensi delle direttive nella composizione del prodotto, non rientra nessun potenziale allergene.
ETICHETTATURA
I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.
O.G.M
Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti organismi geneticamente modificati
RINTRACCIABILITA'
Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.
AUTOCONTROLLO
Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP.
TRASPORTO
Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.
IMBALLAGGI
Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.



SGAMBATO QUADRATO

6

SGAMBATO QUADRATO

SQUARE LEG OF HAM

DENOMINAZIONE

Sgambato con forma quadrata

ASPETTO

Sgambato senza osso, con la particolarità di essere inserito all'interno di una pressa la quale attribuisce una forma squadrata

COLORE

Al taglio rosa-rosso con intermittenza del bianco delle parti grasse

PERIODO DI STAGIONATURA

Variabile a seconda del peso fresco e della proporzione tra muscolatura e parte grassa. Di media comunque, intorno ai 6/7 mesi

INGREDIENTI

Carne di suino, sale. Aromi naturali. Spezie: aglio, ginepro, alloro, garofano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Gusto: saporito.

Aroma: profumato.

ETICHETTATURA

Vasta scelta di etichette.

NAME *Square shaped leg of ham*

APPEARANCE *Boneless leg of ham which has been inserted into a press to give it a square shape*

COLOUR *Once cut, it is pinkish-red with white streaks of fat*

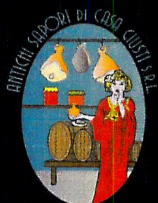
SEASONING PERIOD *Variable depending on the fresh weight and the proportion of muscle and fat. Normally approx 6/7 months*

INGREDIENTS *Pork meat, salt. Natural flavours. Spices: garlic, juniper, bay laurel, cloves.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Taste: savoury. - Flavour: scented.

LABELLING *Vast selection of labels.*



Antichi Sapori di Casa Giusti s.r.l. Via per Castelvetro, 9/4 - Vignola (MO) Italy Tel. +39 059.769.605
www.tentazionedivina.com info@tentazionedivina.com