



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

PROSCIUTTI CRUDI

www.cappola.it

# San Clemente



Coscia di suino nazionale - Con osso.

**Provenienza:** coscia di suino nazionale selezionata da fresca e da stagionata con controllo della qualità.

**Stagionatura:** 16 Mesi

**Pezzatura:** oltre 8,5 Kg

**Confezione:** 3 pezzi

Disponibile disossato in confezione da 4 pezzi

**AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP**

**Data:** 07/09/2004

**Revisione:** 01

**Fratelli Cappola S.r.l.**

Prosciutto crudo San Clemente

## Scheda tecnica del prodotto

<b>Produttore</b>	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
<b>Descrizione Prodotto</b>	Prosciutto Crudo Stagionato San Clemente Peso: Kg. 8,5-11 Scatola: 3 pezzi <b>Codice n° 392</b>
<b>Ingredienti</b>	Coscia suina, carne suina, sale, aromi, conservante E250-E252
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Forma: tipico del taglio nostrano Colore: da rosso brillante a rosso intenso Odore: profumo intenso Sapore: gustoso delicato
<b>Limiti Microbiologici</b>	Coliformi: <100 ufc/g Escherichia Coli: <10 Stafilococcus aureus: <100 Clostridi solfito riduttori: <10 Salmonella: assenti in 25 g Listeria Monocytogenes: assenti in 25 g
<b>Limiti di residui chimici</b>	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
<b>Stagionatura</b>	Da 14 a 16 mesi
<b>Conservazione</b>	Conservazione al fresco con temperatura non superiore a 14°C
<b>Trasporto</b>	Temperatura 6°/+12°C

## FASI PRODUTTIVE

Ricevimento animali vivi e sosta

Avvio degli animali alla macellazione

Macellazione

Sezionamento immediato

Refrigerazione

Rifilatura e tolettatura coscia

Selezione cosce

Salatura

Tolettatura e stuccatura

Stagionatura

Marchiatura con sigillo

Spedizione e distribuzione