

**VIANI**  
SALUMIFICISALUMIFICI VIANI S.p.A.  
53037 SAN GIUGNANO (Siena) - Loc. Cusona  
Tel. 0577 989212 r.a. - Fax. 0577 989213www.salumificioviani.com - e-mail: viani@salumificioviani.com  
pec: salumificioviani@pec.salumificioviani.comC.F. 03663510487 - IVA 03922640522 - COD. FIS. 1700323040522 - Cap. Soc. € 51.480,00 I.v.  
Iscritt. Imprese di Siena N. 608081 - R.E.A. N. 100504 - M. Merc. SI 008151

Tipo Documento: <b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Data di Aggiornamento: <b>06/02/2023</b> Approvato RSGQ
--	--

Denominazione di Vendita del Prodotto:	<b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b>
Tipo confezione:	Disossato, pressato, confezionato sottovuoto.

<b>CODICE INTERNO AZIENDA:</b> 12071	<b>CODICE EAN:</b>
--------------------------------------	--------------------

<b>Ingredienti:</b>	Coscia di Suino, Sale, Pepe, Aromi Naturali.
<b>STAGIONATURA</b>	<b>16 MESI</b>

**Caratteristiche del Prodotto:**  
 Provenienza: Prosciutti Freschi con osso di origine Italia determinata da disciplinare.  
 Il Prosciutto Toscano DOP viene prodotto con cosce fresche di suini di almeno 9 mesi provenienti esclusivamente da: Toscana, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria e Lazio. Viene sottoposto a salatura a secco secondo i tradizionali metodi toscani impiegando aromi come l'aglio ed il pepe. Al taglio presenterà la polpa di colore dal rosso vivo al rosso più chiaro con scarsa presenza di grasso intramuscolare, mentre la parte grassa sarà di colore bianco puro con leggere venature rosate. Il peso finale sarà compreso tra gli 8 ed i 10 kg (mai inferiore ai 7,500 kg) con stagionatura minima di 10 mesi per le pezzature fino agli 8,500 kg e di 12 mesi per pezzature superiori. Il gusto del Prosciutto Toscano DOP è delicato ma con la giusta nota di sapidità tipica che lo contraddistingue. Il prodotto al termine della stagionatura viene disossato, rifinito a coltello, pressato e quindi confezionato sottovuoto.

**Ingredienti Allergeni contenuti nel prodotto : NESSUNO**  
 Il prodotto di copertura è a base di sugna e farina di riso.

Valori Nutrizionali medi per 100g			Parametri Microbiologici e Chimico-fisici	
Energia:	278Kcal	1159 kJ	Salmonella spp.	Assente 25 g
Grassi:	17,3 g	di cui saturi: 6,5g		
Carboidrati:	0,1 g	di cui zuccheri: 0g	Listeria m.	Secondo Reg. (CE) n. 2073/2005
Proteine:	30,4 g			
Sale	4,75 g			

Caratteristiche Confezione		Imballaggio	
Imballo Primario	Nessuno	Tipo Imballo	Scatola di Cartone
Pezzatura	6,5/8 kg	Pezzi Contenuti Imballo	/
Tipo Confezione	Film plastico impermeabile termoretraibile Codice riciclo 7 - altre plastiche	Peso approx Imballo	/
		Tara	/
		Misure Imballo	/
		Imballi per strato Pallet	/
		Strati per Pallet	/

Modalità di Conservazione e Trasporto		Durata Vita del Prodotto	
Modalità Conservazione del Prodotto S/Vuoto	Conservare in Frigo da 0°/+7°C - non forare la confezione	Durata vita prodotto dalla spedizione	Giorni 180
Modalità di Trasporto	Con mezzo refrigerato al riparo da sbalzi di temperatura	Modalità di consumo	Aprire la busta 10 minuti prima del consumo. Previo frazionamento, nessuna in particolare.

Informazioni Fornite in Etichetta	
Denominazione di Vendita del Prodotto	Denominazione del Produttore
Sede di Produzione e Confezionamento	Numero di riconoscimento CEE del Produttore
Elenco ingredienti	Lotto di produzione e/o confezionamento
Modalità di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro il: