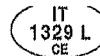




**SALUMIFICIO VIANI S.r.l.**  
53037 SAN GIMIGNANO (Siena) - Loc.Cusona  
Tel. 0577 989212 r.a. - Fax. 0577 989213

www.salumificioviani.com - email: viani@salumificioviani.com  
pec: salumificioviani@pec.salumificioviani.com

C.F. 03665510487 - P.IVA 00922040522 - EORI IT00922040522 - Cap.Soc. € 51.480,00 i.v.  
Iscr.reg.Imprese di Siena N. 60808 - R.E.A. N.100504 - N.Mecc. SI 008151



**VIANI**  
SALUMIFICIO

|  |  |
|--|--|
| Tipo Documento:<br><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> | Data di Aggiornamento: <b>21/04/2023</b><br>Approvato RSGQ |
|--|--|

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Denominazione di Vendita del Prodotto: | <b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b> |
| Tipo confezione:                       | <b>con osso - sfuso</b>       |

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| <b>CODICE INTERNO AZIENDA:</b> 12032 | <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 provenienza nazionale 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.

**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:                          | 278 Kcal | 1159 kJ              | Salmonella spp.                           | Assente 25 g                   |
| Grassi:                           | 17,3 g   | di cui saturi: 6,5 g |   |                                |
| Carboidrati:                      | 0,1 g    | di cui zuccheri: 0 g | 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                  | Kg. 7,5/10 con osso | Pezzi Contenuti Imballo   |                    |
| Tipo Confezione            | Sfuso               | 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 Sfuso | Conservare al fresco in luogo                            | Durata vita dalla spedizione               | Giorni 365   |
| Modalità di Trasporto                     | Con mezzo refrigerato al riparo da sbalzi di temperatura | Modalità di consumo (solo per i disossati) | 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             | Termine Minimo di Conservazione             |