

	HACCP SCHEMA N. 1	Data: 01.01.2025
	FASI PRELIMINARI	

**1. Scheda tecnica Prosciutto crudo di San Daniele DOP
DISOSSATO (formato: PRESSATO/ADDOBBO) - CON OSSO**

Denominazione di vendita	Prosciutto di San Daniele DOP
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato con osso San Daniele DOP (legge n. 30 del 14 febbraio 1990) Categoria di prodotto: prosciutto crudo intero con osso stagionato Categoria di processo: carne cruda salata ed essiccata (disidratata o stagionata)
Ingredienti	Coscia suina fresca, di origine nazionale, con osso e zampino, con peso unitario non inferiore a 11 Kg, consegnata presso il prosciuttificio non prima di 24 ore e non dopo 120 ore dalla macellazione Sale alimentare di tipo marino.
Fasi del processo	Isolamento- raffreddamento (tempering), rifilatura, salagione- pressatura, riposo, lavaggio, asciugamento, prestagionatura, stagionatura, sugnatura/stuccatura.
Caratteristiche chimico fisiche a 12 mesi	- $a_w < 0,92$ - $7,8 \leq \% \text{ Sale/Umidità} \leq 11,2$ - $57 \leq \% \text{ Umidità} \leq 63$
Caratteristiche nutrizionali per 100 g di prodotto	- Energia 246 kcal - Energia 1026 kj - Proteine 27.8 g - Carboidrati 0.1g (riferimento statistico) - Grassi 14.9 g - Sale 4.6 g
Caratteristiche organolettiche	Il prosciutto intero con osso si presenta con la tipica forma a chitarra; una volta affettato le fette sono di colore uniforme rosso-rosato nella parte magra, con profili e striature di grasso bianco candido; profumo intenso; gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato; morbido al taglio
Durata stagionatura	Durata minima 13 mesi
Modalità d'uso	Si consuma previa eliminazione della cotenna e della sugna
Destinazione d'uso	Destinato al consumatore finale senza nessuna preclusione
Confezionamento	Con osso: nessuno. Disossato intero e in tranci: confezionato sottovuoto.
Conservabilità e requisiti per la conservazione	Intero con on osso in ambienti freschi e asciutti Disossato intero o in tranci 6 mesi a temperature comprese tra i +0°C e +8°C a confezione integra
Istruzioni riportate sull'etichetta	Ingredienti, Termine minimo di conservazione (dove richiesto: disossato intero e in tranci, affettato) Modalità di conservazione, n.° produttore, Bollo sanitario, Sistemi di etichettatura approvati dal Consorzio del prosciutto di San Daniele Rif. DL. 109/93, legge 30/90 e registri esecuzione
Materiali di confezionamento	Con osso: corda, etichetta, carta stagnola, Disossato intero ed in tranci: retine, sacchetti e materiali in plastica per uso alimentare. Per il confezionamento finale cartoni, plastica per l'imballaggio cartoni, contenitori/ vasconi.
Note	Non sono ammessi né conservanti, né coloranti, né altri tipi di additivi sono considerati coadiuvanti tecnologici: sugna /stucco (l'agente di rivestimento che si compone di un impasto a base di sugna , farina di cereali, sale, pepe) utilizzati per coprire la parte scoperta di cotenna a partire dal 6 mese (sugnatura) 10 mese (stuccatura)

Shelf life e requisiti per la conservazione (B)	<p>Intero con osso (prodotto non confezionato): conservare preferibilmente appeso, zampino verso 20 °C.</p> <p>La cotenna, involucro protettivo naturale del prosciutto, va eliminata prima del consumo.</p> <p>Disossato intero o in tranci: conservare a temperature positive fino ad un massimo di 10°C, a confezione integra per un massimo di 14 mesi (disossato intero), e di 12 mesi (tranci).</p> <p>Pre-affettato in atmosfera protettiva: conservare a temperature positive fino ad un massimo di 10°C, a confezione integra per un massimo di 120 gg dalla data di confezionamento</p> <p>Preaffettato sottovuoto (con obbligo di interfoliazione) conservare a temperature positive fino ad un</p> <p>giorni per il prodotto sottovuoto in scatole di banda stagnata</p>
Note /indicazioni	<p>Come disposto dal Disciplinare di produzione della DOP "Prosciutto di San Daniele", non sono ammessi né conservanti, né coloranti, né altri tipi di additivi. Inoltre, il prosciutto di San Daniele può essere considerato privo di glutine in quanto la sugna /stucco (il coadiuvante tecnologico utilizzato a partire dal 4-5 mese di stagionatura come agente di rivestimento della parte di prosciutto scoperta di cotenna), si compone di un impasto a base di sugna, sale, pepe, farina di riso.</p>
Consumatore finale	<p>Non ci sono controindicazioni conosciute al consumo di prosciutto di San Daniele, fatti salvi i casi di allergie o conclamate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.</p>

** dati PH estrapolati da una media di campionamenti fatti nelle aziende nel 2017:

Medie pH	5,85
Numero determinazioni	58,00
Minimo pH	5,70
Max pH	6,05
Dev. Sta	0,082

dati relativi al campionamento Camarin srl:

Azienda	Risultato metodica ISO 2917:1999	Incertezza estesa	Giorni	Peso	Lotto	Campion. Del	Medie azienda	Dev. St.
CAMARIN - 49	5,90	±0,08	352	9,6	16-48-C	17/11/2017	5,93	0,04
	5,95		371	9,5	16-49E	12/12/2017		