

SCHEDA TECNICA

# SALUMI OVINI



**PROSCIUTTO CRUDO LATICAUDA**  
"VIOLINO"

QUERCETE

CENTRO AZIENDALE QUERCETE SNC - 81016 SAN POTITO SANNITICO (CE)

**SCHEDA TECNICA:**

# SALUMI OVINI

## PROSCIUTTO CRUDO LATICAUDA "VIOLINO"

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DI OVINO DI RAZZA LATICAUDA

**INGREDIENTI:** Coscia di ovino razza Laticauda, sale marino italiano

**CONSERVANTI:** Assenti

**PROVENIENZA CARNE:** ITALIA - Società Agricola Quercete S.r.l. (IT) matr. Az. 080CE071

**ALLERGENI:** Assenti

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

coscia di ovino intera stagionata per almeno 4 mesi,  
con grasso di copertura inferiore e superiore assente.

**STAGIONATURA MINIMA:** 4 mesi

**PEZZATURA:** Peso da 2,50 a 3,00 kg

**IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO:**

Il prodotto viene identificato mediante un codice alfanumerico che viene definito in funzione delle partite della materia prima in arrivo e accompagna il prodotto in tutte le fasi di lavorazione, fino all'ottenimento del prodotto finito e alla successiva vendita, garantendone la rintracciabilità.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

**PRIMA DELL'APERTURA:**

Sfuso intero: Conservare in luogo fresco e asciutto

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

**DOPO L'APERTURA:**

Conservare il prodotto a temperatura refrigerata (0°C/+4°C)

**CONFEZIONAMENTO:** Prodotto sottovuoto

**IMBALLO:** Cartoni da 1 pz.

**DIMENSIONI SCATOLA:** 70 x 37 x 17

**SCATOLE/PALLET:** 24 su 6 piani

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO:**

Numero di riconoscimento comunitario: IT 15-591 CE

Lo stabilimento lavora in regime di autocontrollo ai sensi dei Regg. CE852-853/2004

Stabilimento di confezionamento IT 15-591 CE

