



## IL PROCESSO PRODUTTIVO

Presso la *PERTUS snc*, le fasi di lavorazione del prosciutto cotto (come da protocollo) sono tutte effettuate con frequenza giornaliera, mediante continui interventi correttivi e monitoraggi metodologici.

Il **processo produttivo** può sinteticamente riassumersi nelle seguenti fasi:

- fase 1.* Ricevimento materia prima fresca
- fase 2.* Stoccaggio in cella di refrigerazione
- fase 3.* Disossatura manuale
- fase 4.* Preparazione salamoia
- fase 5.* Stoccaggio salamoia
- fase 6.* Siringatura coscia disossata
- fase 7.* Massaggio o zangolatura
- fase 8.* Stampaggio nelle forme del semilavorato
- fase 9.* Pressatura a freddo
- fase 10.* Cottura a vapore
- fase 11.* Ripressatura del prodotto cotto a vapore e raffreddamento
- fase 12.* Destampaggio del prodotto raffreddato, toelettatura e imbustamento sottovuoto
- fase 13.* Pastorizzazione di superficie del prodotto
- fase 14.* Raffreddamento
- fase 15.* Stoccaggio