


**SCHEDA TECNICA**

BRAND	NOME COMMERCIALE	CODICE	PESO	EAN
//	PROSCIUTTO DI PARMA DOP disossato pelato pressato	FPPPR61	6.7 – 7.5 kg	98032685692763

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>Prosciutto di Parma DOP disossato</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Coscia suina, sale marino
<b>FORNITORE</b>	Prodotto nello stabilimento: vedere bollo a fuoco sulla cotenna. • CE IT 586L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Martiri della Libertà, 17. • CE IT 1626L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Roma, 84. • CE IT 762L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Don Minzoni, 2.
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA</b>	Italia
<b>STAGIONATURA</b>	24 mesi e oltre
<b>COADIUVANTI TECNOLOGICI</b>	Sugna (grasso suino, sale, pepe, farina di riso)
<b>ALLERGENI / ADDITIVI</b>	Nessuno
<b>OGM</b>	La tipologia di produzione e le corrette procedure escludono la presenza di OGM nel prodotto
<b>ACQUA</b>	Acqua di lavaggio potabile
<b>MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO</b>	Sottovuoto
<b>MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE</b>	Previa eliminazione della sugna, della porzione di cotenna interessata e successivo affettamento
<b>DESTINAZIONE</b>	Consumatore finale - non ci sono controindicazioni salvo casi di allergie/intolleranze specifiche. Consigliato un consumo moderato da parte dei soggetti ipertesi. Alle lunghe stagionature (oltre 24 mesi), può essere consumato da donne in stato di gravidanza.
<b>SHELF LIFE</b>	Prosciutto disossato intero, diviso a metà o in tranci: 12 mesi, fino ad un massimo di 16 mesi. Il TMC identifica il lotto giornaliero del confezionamento (gg.mm.aa)
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura non superiore a 10°C. Dopo l'apertura conservare a 0/+4°C.
<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	Spago o graffe in plastica, busta in plastica (o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti), etichetta, stagnola, retina, cartone ecc.
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA</b>	Denominazione di vendita – ingredienti - ragione sociale, ragione sociale produttore con indirizzo e numero CE, informazioni nutrizionali, istruzioni per la conservazione e l'utilizzo, riferimenti alla Legge di tutela DOP, shelf life. Da vendersi a peso. Non forare l'involucro.
<b>IMMAGINE</b>	

PACKAGING / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	buste per il confezionamento in materiale idoneo all'uso alimentare, sigilli in acciaio, stagnola protettiva.
	Dimensioni	//
Confezionamento secondario	Tipologia	Cartone
	Dimensioni	51 x 43 x 12,5 cm – Tara 0.8 Kg
	Pezzi	2 pezzi per cartone
Pallettizzazione	Tipologia	Pallet 80 x 120 cm
	Pezzi	24 cartoni per pallet
	Disposizione	4 cartoni per strato, 6 strati
Condizioni per il trasporto e l'imballaggio	Disossato: conservato sottovuoto, il prodotto è stabile, ma ai fini della conservazione delle caratteristiche organolettiche sono raccomandati il trasporto, la commercializzazione e il deposito in ambienti condizionati con T <10°C.	

Valori microbiologici prodotto finito	Salmonella spp: assenza in 25 g Listeria monocytogenes: nel rispetto del Reg. 2073/05 e s.m.i. 100 ufc/g (n=5, c=0) E.coli: 50 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi: 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
---------------------------------------	---

Caratteristiche organolettiche	<p><b>Aspetto:</b> Coscia con forma tondeggiante, privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri</p> <p><b>Colore al taglio:</b> Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse</p> <p><b>Odore:</b> Aroma fragrante e caratteristico</p> <p><b>Sapore:</b> Carne di sapore delicato e dolce, poco salata nelle sue parti più magre</p>
--------------------------------	--

Valori chimici, rilevati a 14 mesi di stagionatura, in % sulla parte magra del bicipite femorale	<p>Sale tra 4,2% e 6,0%</p> <p>UR tra 58% e 63%</p> <p>Indice di proteolisi tra 25 ÷ 32%</p> <p>aW a fine stagionatura: 0,92 o inferiore</p>
--	--

Informazioni nutrizionali (valori medi)	per 100g di prodotto <sup>1</sup>		Per porzione 100 g		AR per porzione <sup>2</sup>
	Energia	1113 kJ 267 Kcal	1113 kJ 267 Kcal		13% 13%
	Grassi	18,0 g	18,0 g		26%
	Di cui saturi	6,1 g	6,1 g		31%
	Carboidrati	0,5 g	0,5 g		0%
	Di cui zuccheri	0,0 g	0,0 g		0%
	Fibre	0,0 g	0,0 g		-
	Proteine	26,0 g	26,0 g		52%
	Sale	4,40 g	4,40 g		73%

<sup>1</sup> In conformità con "Linee guida della Commissione Europea riguardo le tolleranze dei valori nutrizionali indicati in etichetta" – Dicembre 2012

<sup>2</sup> Assunzioni di riferimento (adulto) -Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ / 2000 kcal; 70g grassi; acidi grassi saturi 20g; 260g carboidrati; zuccheri 90g; 50g proteine; 6g sale