

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>Prosciutto PARMA con osso in rete</b>  Codice 2601	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

<i>Marchio</i>	Prodotto D.O.P ( Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del reg. CE n.1107/96) " Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal Miiipaaf"
<i>Denominazione</i>	Prosciutto di Parma
<i>Descrizione</i>	Prodotto di carne stagionato ottenuto da cosce di suino italiano mediante tecnica tradizionale prevista da disciplinare di produzione basato su salagione a umido e a secco e stagionatura a temperatura e umidità controllate.
<i>Provenienza carne</i>	Italia.
<i>Processo produttivo</i>	La coscia fresca viene salata, stagionata a temperatura e umidità controllate. Stuccata e conservata a temperatura controllata.
<i>Tipo confezionamento</i>	Confezionato con stagnola oro. 2 pezzi per cartone.
<i>Stagionatura</i>	Minimo 12 mesi
<i>Shelf life sfuso (giorni)</i>	360 giorni
<i>Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)</i>	//
<i>Modalità conservazione sfuso</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Temperatura <+22°C
<i>Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva</i>	//
<i>Indicazioni per l'uso</i>	//
<i>OGM</i>	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
<i>Destinazione d'uso</i>	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Prosciutto PARMA con osso in rete  Codice 2601	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
2601	Prosciutto PARMA con osso in rete RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Collarino HDPE 2 Plastica - Stagnola ALU 41 ALLUMINIO	2026010	Kg 10,50

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
2601	610x410x165	0,95	1	4	4	6

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
	Coscia di suino, sale.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Prosciutto PARMA con osso in rete  Codice 2601	Pagina 3 di 4

## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	massa muscolare rosso intenso, grasso al taglio bianco
Sapore	gusto tipico, dolce e delicato.
Odore	intenso e caratteristico.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1113
Energia (Kcal)	267
Grassi (g/100g)	18,0
Grassi Saturi (g/100g)	6,1
Carboidrati (g/100g)	<0,5
Zuccheri (g/100g)	0,00
Proteine (g/100g)	26,0
Sale (g/100g)	4,5

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,4-6,3
aW	<= 0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<500
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>Prosciutto PARMA con osso in rete</b>  Codice 2601	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi