

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Prosciutto PARMA pressato fiore  Codice 2605	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	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"
Denominazione	Prosciutto di Parma
Descrizione	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.
Provenienza carne	Italia.
Processo produttivo	La coscia fresca viene salata, stagionata a temperatura e umidità controllate, pulita a coltello, disossata, confezionata in sottovuoto e stoccata in cella a temperatura controllata.
Tipo confezionamento	Confezionato in sottovuoto con stagnola oro e rete esterna. 2 pezzi per cartone.
Stagionatura	Minimo 18 mesi
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	180 giorni
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura inferiore +10°C
Indicazioni per l'uso	//
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	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 pressato fiore  Codice 2605	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
2605	Prosciutto PARMA pressato fiore RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Collarino HDPE 2 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO - Graffette 7 PLASTICA	2026050	Kg 8,00

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
2605	590x390x145	0,85	2	4	4	10

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 pressato fiore  Codice 2605	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 pressato fiore</b>  Codice 2605	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