



**SCHEDA PRODOTTO
PROSCIUTTO DI PARMA**

A1 – PR-RC
Ed. 1
Rev. 0
Data: 10/01/2010

Redatto da: GIF

Verificato da: RAQ

Approvato da: IMP

Pag. 1/ 2

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DOP DI "PARMA" CON OSSO
2. FORMA FISICA	Coscia intera con osso.
3. MATERIA PRIMA	Cosce fresche di suini nati ed allevati in allevamenti del circuito DOP del Prosciutto di Parma
4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Aw a fine stagionatura ≤ 0,92 Valori chimici da rispettare a fine stagionatura (12 mesi) in % sulla parte magra del bicipite femorale: NaCl dal 4,2 al 6,2% Umidità dal 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31% pH da 5,5 a 6,2
5. DESTINAZIONE D'USO	Previo affettamento. Non esistono limitazioni al consumo.
6. INGREDIENTI	MATERIA PRIMA CARNEA: Carne di suino MATERIA PRIMA NON CARNEA: Sale marino alimentare COADIUVANTE TECNOLOGICO: Sugna MATERIALI AUSILIARI: Corda ADDITIVI: Nessuno
7. CONFEZIONAMENTO	Tal quale con collarino.
8. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE)	12 mesi
9. DESTINAZIONE COMMERCIALE	Negozi al dettaglio-Ristorazione-GDO
10. NORME PER L'ETICHETTATURA	Denominazione di vendita, ingredienti, ragione sociale, indirizzo e numero CE del produttore, istruzioni per la conservazione e l'utilizzo, riferimenti alla legge di tutela della DOP.
11. CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E L'IMMAGAZZINAGGIO	Non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre alla igiene generale, per il trasporto e il deposito. La sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore (> 85% e > + 24 °C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto.
12. VALORI NUTRIZIONALI (x 100 gr. di prodotto)	Valore energetico: 1113 kJ / 267 kcal Grassi: 18 g di cui grassi saturi 6,1 g Carboidrati <0,5 g di cui zuccheri 0 g Proteine 26 g Sale 4,4 g
13. CONSERVABILITA'	Una volta al taglio si consiglia di mantenere il prodotto a temperatura da 1° a 6° C protetto da stagnola per evitare incrostazioni. Tempo massimo suggerito di consumo: 1 mese.
14. RICONOSCIBILITA'	Nel prosciutto intero è riscontrabile il lotto di produzione impresso a fuoco posto nella parte posteriore sulla cotenna, recante il lotto, la data di inizio lavorazione ed il bollo CE dello stabilimento di produzione. Le sigle aziendali attribuite dal CPP da apporre sotto il marchio "Parma" sono: G23 e M49 .
15. PRESENZA DI OGM E/O ALLERGENI	Nella produzione non vengono utilizzati OGM e/o allergeni. Gli ingredienti consentiti dal disciplinare di produzione del Consorzio del Prosciutto di Parma sono esclusivamente la coscia di suino italiano ed il sale marino alimentare; nella sugna utilizzata come coadiuvante tecnologico per la stagionatura è presente farina di riso. Privo di fonti di glutine.
16. IMBALLAGGIO	2 PEZZI / CARTONE
17. MISURE SCATOLA E PALETTIZZAZIONE	P=560; L=360; A=245 4 SCATOLE / PIANO - 6 PIANI / BANCALE