



Tanara Giancarlo S.p.A.

SALAGIONE E STAGIONATURA PROSCIUTTI CRUDI DOP DI PARMA

www.tanaragiancarlo.it

SCHEDA PRODOTTO

PROSCIUTTO STAGIONATO CON OSSO

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CON OSSO
2. FORMA FISICA	Coscia intera, senza piedino ed ossa tarsiche, con grasso ci copertura non inferiore ai 15 mm e non superiore ai 30 mm cm dalla corona. Il prodotto si presenta ricoperto da sugna
3. MATERIA PRIMA	Cosce fresche di suini nati ed allevati in Italia
4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Aw a fine stagionatura $\leq 0,92$ Valori chimici da rispettare a fine stagionatura (12 mesi) in % sulla parte magra del bicipite femorale: NaCl dal 4,5 al 6,7% Umidità dal 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31%
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, spago in materiale plastico, buste per il confezionamento in materiale poliaccoppiato, stagnola protettiva. 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 CEE del produttore, istruzioni per la conservazione e l'utilizzo.
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 $> + 24\text{ °C}$) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto.



Tanara Giancarlo S.p.A.

SALAGIONE E STAGIONATURA PROSCIUTTI CRUDI DOP DI PARMA

www.tanaragiancarlo.it

12. CONTROINDICAZIONI	A soggetti iper sensibili può causare allergie alimentari.
13. VALORI NUTRIZIONALI (x 100 gr. di prodotto privato del grasso visibile)	Potere calorico: 148 Kcal Proteine: 27 gr. Lipidi: 4,7 gr.
14. 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
15. RICONOSCIBILITA'	Nel prosciutto intero è riscontrabile il lotto di produzione impresso a fuoco posto nella parte posteriore sulla cotenna, recante la data di inizio lavorazione ed il bollo C.E.E. dello stabilimento di produzione
16. PRESENZA DI OGM E/O ALLERGENI	Nella produzione non vengono utilizzati OGM e/o allergeni. Essendo prodotti in stabilimenti dedicati alla produzione di Prosciutto Stagionato, gli ingredienti presenti in stabilimento ed utilizzati in produzione sono esclusivamente carne di suino e sale marino ; nella sugna utilizzata come coadiuvante tecnologico per la stagionatura è presente farina di riso. Non esistono quindi contaminazioni anche accidentali da glutine.