



SCHEDA PRODOTTO
PROSCIUTTO STAGIONATO DI FILIERA

Data: 10/01/2010

Redatto da: GIF

Verificato da: RAQ

Approvato da: IMP

Pag. 1/ 2

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PROSCIUTTO STAGIONATO DI FILIERA "ANTICO BIANCO" CON OSSO
2. FORMA FISICA	Coscia intera con osso.
3. MATERIA PRIMA	<p>Cosce fresche di suini nati ed allevati in Emilia (Parma e Piacenza) selezionati con la genetica classica del maiale per i prosciutti di Parma DOP: Large White, per Landrace con finale Duroc. Allevati in allevamenti a ciclo chiuso, che garantiscono la genetica del maiale e permette un controllo totale della filiera dalla nascita alla macellazione.</p> <p>La Nostra scelta è stata di portare il periodo di allevamento dei maiali dai classici 9 mesi a 15 mesi, al fine di ottenere carni più mature e sode e grassi di copertura di spessore elevato dai sapori estremamente dolci. I maiali sono alimentati con prodotti naturali senza aggiunta di sieri. Tutto ciò porta ad avere maiali da peso finale di duecentoquindici chilogrammi di peso medi</p>
4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<p>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 4,2 al 6,2% Umidità dal 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31% pH da 5,5 a 6,2</p>
5. DESTINAZIONE D'USO	Previo affettamento. Non esistono limitazioni al consumo.
6. INGREDIENTI	<p>MATERIA PRIMA CARNEA: Carne di suino MATERIA PRIMA NON CARNEA: Sale marino alimentare COADIUVANTE TECNOLOGICO: Sugna MATERIALI AUSILIARI: Corda ADDITIVI: Nessuno</p>
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.
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 $> + 24\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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.
15. PRESENZA DI OGM E/O ALLERGENI	<p>Nella produzione non vengono utilizzati OGM e/o allergeni. Gli ingredienti 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.</p>
16. IMBALLAGGIO	1 PEZZO / CARTONE