



PROSCIUTTO DI PARMA – CON OSSO

SCHEDA TECNICA

Documento destinato a:

EFFECIESSE - FILIERA COOPERATIVA SUINCOLTORI S.C.A. _ VIA
SANTELLONE, 37 _ 25018 _ MONTICHIARI _ BRESCIA

PROSCIUTTO DI PARMA – CON OSSO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prosciutto di PARMA, con osso
CODICE ARTICOLO	009
FORMA FISICA	Coscia intera stagionata, senza piedino ed ossa tarsiche. La parte muscolare non coperta da cotenna si presenta ricoperta di sugna.
INGREDIENTI	Carne di suino, Sale marino. Coadiuvante tecnologico: Sugna (a base di farina di riso) Additivi e Aromi: Assenti
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO FINITO	Stagionatura minima per la marchiatura DOP: 12 mesi - Parametri analitici a norma di legge riferiti al muscolo bicipite femorale: Umidità dal 59,0 al 63,5% Sale dal 4,2 al 6,2% Indice di Proteolisi dal 24 al 31 - Parametri analitici medi: Aw a fine stagionatura $\leq 0,92$ pH da 5,4 a 6,3
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO	Listeria Monocytogenes (EN/ISO 11290-1): assente in 25 gr Salmonella Spp. (USDA/FSIS MLG 4.08): assente in 325 gr
VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	Valore Energetico: 267 Kcal – 1113 KJ Grassi: 18, 0 g di cui acidi grassi saturi 6,1 g Carboidrati: < 0,5 g di cui zuccheri 0 g Proteine: 26 g Sale: 4,4 g Vitamine: B1 0.90 mg, B2 0.22 mg, B6 1.13 mg, PP 5.90 mg, B9 12.80 µg, B12 0.67 µg, E 0.22 mg; Sali minerali: Calcio 11 mg, Fosforo 180 mg, Magnesio 20 mg, Potassio 538 mg, Sodio 1,76 g, Ferro 0.9 mg, Zinco 2.3 mg, Selenio 11 µg
ALLERGENI ED ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)	All'interno del prodotto non sono contenuti allergeni né alcun ingrediente OGM.
CONFEZIONAMENTO	Tal quale. Apposizione di fascetta a collare, alluminio oro sulla noce femorale e sul gambo. Eventuale bollino con i mesi di stagionatura.
ETICHETTATURA	In conformità al Reg. UE 1169/2011: Denominazione di vendita, Simbolo DOP, "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali", nome e sede del produttore, ingredienti. Etichettatura ambientale degli imballaggi (D.Lgs n. 116/2020 art.3 - c.3 – lettera c).
CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO	Non è richiesta alcuna precauzione specifica. Sugerito: ambiente pulito, fresco ed asciutto (T° 14-18°C e U.R. 55-65%).
SHELF LIFE	12 mesi, consigliati al solo scopo di garantire il mantenimento delle ottimali caratteristiche organolettiche del prodotto. Illimitata da un punto di vista igienico-sanitario e microbiologico poiché il prodotto è stabile a temperatura ambiente, purché rispettate le indicazioni di trasporto/stoccaggio.



PROSCIUTTO DI PARMA – CON OSSO

SCHEDA TECNICA

Documento destinato a:

**EFFECIESSE - FILIERA COOPERATIVA SUINCOLTORI S.C.A. _ VIA
SANTELLONE, 37 _ 25018 _ MONTICHIARI _ BRESCIA**

PROSCIUTTO DI PARMA – CON OSSO

VITA RESIDUA GARANTITA ALLA
CONSEGNA

12 mesi.

DESTINAZIONE COMMERCIALE

Negozi al dettaglio, Hotel-Ristorazione-Catering (HO.RE.CA.),
Distribuzione organizzata, Grande distribuzione organizzata (GDO).

UTILIZZO DEL PRODOTTO

Previo affettamento. Non esistono limitazioni d'uso salvo eventuali
intolleranze alimentari in soggetti sensibili o regimi dietetici
particolarmente poveri di sodio.

RICONOSCIBILITÀ

Corona ducale a cinque punte con inscritta la parola PARMA
impressa a fuoco sulla cotenna in numero minimo di due, sui lati
sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare
scoperta. Sulla parte superiore del gambetto è riscontrabile il
sigillo metallico CPP recante la data di inizio lavorazione.