



Dati generali

Denominazione Commerciale	Prosciutto di Parma DOP
Denominazione legale	Prodotto stagionato di Parma
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Prco
Peso medio per pezzo	9 kg
Lunghezza	580 mm
Larghezza	320 mm
Stagionatura	Minimo 14 mesi
Modalità di Conservazione	Da conservare in ambiente fresco e asciutto
Shelf life	24 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso	Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.
--------------------------------------	--

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume ottenuto da cosce di suino nazionali selezionate. Salato, stagionato al naturale in provincia di Parma
Colore	Rosso non uniforme
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Salato, tendente al dolce

Ingredienti

coscia di suino, sale.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X



Scheda Tecnica di prodotto

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 2 del 24/12/2021

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1115	kJ
Energia	268	kcal
Grassi	16	g
di cui acidi grassi saturi	6	g
Carboidrati	0,0	g
di cui zuccheri	0,0	g
Proteine	30	g
Sale	6	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)	Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
Controllo residui farmacologici	Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.
Controllo residuo fitosanitari	Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	540x235x330
Peso Lordo Medio a Cartone	18,73 kg
Tara cartone	730 g +/-8%
Numero cartoni/strato	4
Numero strati/pallet	4
Numero cartoni /pallet	16
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS