



SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Scheda Tecnica – Art. 200/216
Prosciutto Parma DOP s/osso
LUNGA STAG. – LINEA ORO4FOOD

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

Prosciutto di Parma DOP senza osso, sotto vuoto pezzatura kg. 8+.

2. CATEGORIA DEL PRODOTTO:

Coscia di suino selezionata, di provenienza Nazionale che ha subito un processo di salagione e di lunga stagionatura.

3. INGREDIENTI: Carne suina, sale marino.

4. MODO DI CONSERVAZIONE:

In luogo asciutto e fresco, tra i +2° e i +6°C.

5. RICONOSCIBILITA': Impresso a fuoco sulla cotenna bollo Sanitario; bollo a fuoco del lotto di produzione e Corona Ducale a cinque punte con inserita la parola PARMA impressa a fuoco sulla cotenna in numero minimo di sue, situati sui lati sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare scoperta.

6. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO:

Odore profumato. Sapore gradevole. Consistenza compatta con colore rosso intenso con striature di grasso.

7. UTILIZZO DEL PRODOTTO:

Non esistono limitazioni d' uso salvo eventuali intolleranze alimentari o allergie in soggetti sensibili o regimi dietetici.

8. IMBALLO: 2 prosciutti per cartone.

9. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE):

Per il prodotto disossato è prevista una data di scadenza calcolata a cinque mesi dalla data di disossatura (indicata in etichetta).

10. NORME PER L' ETICHETTATURA ED IL CONFEZIONAMENTO:

Disossato: confezionato sottovuoto in buste di materiale plastico idoneo.
Denominazione di vendita, ingredienti, ragione sociale, indirizzo, numero CE del disossatore (solo per prodotto disossato), istruzioni per la conservazione. Termine di conservazione.

11. CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO:

Non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre all' igiene generale, per il trasporto e il deposito. La sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore può determinare l'alterazione organolettica del prodotto.

OGM Assenti. Controllo contaminanti chimici: conforme Reg. CE 1881/2006

S.M.I.



ALLERGENI:

Cereali contenente glutine e prodotti derivati	ASSENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENTE
Uova e prodotti a base di uova	ASSENTE
Pesce e prodotti a base di pesce	ASSENTE
Arachidi e prodotti a base di arachidi	ASSENTE
Soia e prodotti a base di soia	ASSENTE
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	ASSENTE
Frutta con guscio e prodotti derivati	ASSENTE
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTE
Senape e prodotti a base di senape	ASSENTE
Semi di sesamo e prodotto a base di semi di sesamo	ASSENTE
Anidride solforosa e solfiti	ASSENTE
Lupino e prodotti a base di lupino	ASSENTE
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTE

TABELLA VALORI NUTRIZIONALI

PROSCIUTTO DI PARMA DOP – STAB. 176

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO	
Valore Energetico	1113 kJ 267 kcal
Grassi	18,3 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

Nonantola, 19 Gennaio 2024

AL.MA. PROSCIUTTI SRL, Via G. di Vittorio 49, 41015 _Nonantola_ (MO) P.iva 03986290363
Tel. 059/549220 e-mail: fiorini@fiorini.it http: www.fiorinisrl.it