



PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI PARMA HAM PDO 18 MONTHS



DATA EMISSIONE:

22/02/2022

CE IT 669 L

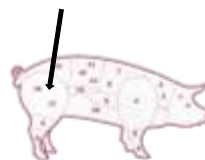
Rev. 03 del 28/09/2021

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION



La denominazione "Prosciutto di Parma" indica un prosciutto prodotto nell'ambito del territorio geografico della provincia di Parma. È un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso), viene utilizzata carne suina di allevamenti nazionali che non ha subito processi di congelamento.

The name "Prosciutto di Parma" indicates a ham produced within the geographical area of the province of Parma. It is a delicatessen product obtained from the processing of pork from the posterior anatomical region (from the thigh to the tarsus), pork from national farms that has not undergone freezing processes is used.



INGREDIENTI / INGREDIENTS			ORIGINE CARNE / MEAT ORIGIN		
Coscia di suino, sale / <i>Pork leg, salt</i>			Italia/Italy		
CONSERVAZIONE / PRESERVATION			STAGIONATURA MIN. / MIN. CURING TIME		
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	SFUSO / BULK	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED	18 mesi / 18 months		
SHELF-LIFE/ BEST BEFORE	prodotto soggetto a calo peso / <i>product subject to weight loss</i>	180 giorni dal conf. / <i>180 days from packaging</i>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / FACTS AVERAGE PER 100G		NUTRITIONAL
TEMP. DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMP.	luogo fresco ed asciutto / <i>cool and dry place</i>	0-10°C	ENERGIA/ENERGY	kJ	1113
DOPO APERTURA / AFTER OPENING	conservare in frigorifero / <i>keep refrigerated</i>			kcal	267
MODALITA D'USO / HOW TO USE			Grassi/Fat	g	18
			di cui saturi/ of which saturates	g	6,1
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE / MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS			Carboidrati / Carbohydrates	g	<0,5
Salmonella spp.: assente in 25g. Listeria monocytogenes: <100 ufc/g Aw ≤ 0.92			di cui zuccheri/ of which sugar	g	0
			Proteine/protein	g	26
			Sale/salt	g	4,4

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

GLUTINE: il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci.
POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Reg. UE 1169/2011): nessuno.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

GLUTEN : the product is suitable for consumers with celiac disease
POTENTIAL ALLERGENS (Ref. Dir. 2007/68/CE dated 27.11.2007 – All. III bis and connected regulations): none
NONE GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (G.M.O.) (Ref. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 and connected regulations) : no ingredients derived from or containing GMO have been used.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	01PROPR23	01PROPR22	01PROPR22A	01PROPR4	01PROPR9
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CON OSSO / WITH BONE	DISSOSSATO PRESSATO / BONELESS PRESSED	DISSOSSATO ADDOBBO / BONELESS ADDOBBO	DISSOSSATO 1/2 BONELESS 1/2	DISSOSSATO 1/3 BONELESS 1/3
EAN PRODOTTO / EAN PRODUCT		2209825	2209817		2241724
EAN CARTON / EAN BOX		9801839700115	9801839700116		9801839700118
IMBALLO/PACKAGING	SFUSO / BULK	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED
PESO / WEIGHT	9kg-11,5kg	7kg-8,5kg	7,5kg-9,5kg	3kg-4kg	1,3kg-1,9kg
PEZZI/CTN - PCS/CASE	2	2	2	4	3
CTN/ STRATO - CASE/LAYER	4	4	4	4	4
NR. STRATI / NB. LAYER	6	8	6	8	6
DIMENSIONE CARTONE / CASE DIMENSION	590x390x250	590x390x160	590x390x250	590x390x160	590x390x160

GUALERZI S.P.A.

Sede legale: Via Torrechiera 25, 43013 Pilastro di Langhirano(PR) – Italia

number: IT 669 L CE - IT HY5N CE
Tel: +390521-639125 ext. 214 Fax: +390521630424
www.arcgualerzi.it - info@arcgualerzi.it

Approval