




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev.
13/02/2017

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.	
ETICHETTA:	ZUARINA®	
CODICE ARTICOLO:	29084	
ORIGINE DEL PRDOTTO:	Da coscia suina fresca derivante da suini nati, allevati e macellati in Italia nelle zone previste dalla legislazione vigente.	
REQUISITI LEGALI:	Legge n.26 del 13/02/1990 – D.M. N. 253 del 15/02/93 Regolamento CEE N.208/92 e N. 1107/96	
ORGANO DI CONTROLLO:	Istituto Parma Qualità (IPQ) Autorizzazione Decreto Ministeriale del 13/10/98	
INGREDIENTI:	Coscia di suino, sale	
CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE:	Forma esteriore arrotondata senza parte distale. Parte magra rivestita di composto protettivo	
ASPETTO INTERNO:	Parte magra di colore rosso/rosato con striature di grasso bianco. Aroma tipico e proprio.	
COMPOSIZIONE COMPOSTO PROTETTIVO:	Grasso di suino, sale, pepe, farina di riso.	
TIPOLOGIA COMMERCIALE:	Disossato Addobbo Pronto Taglio	
PESO MEDIO:	8 kg	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO:	Marchi a fuoco indicanti: Numero CE di stabilimento (736 L); marchio aziendale; data di inizio lavorazione (GG/MM/AA) e Lotto	
CONFEZIONAMENTO:	Sottovuoto.	
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:	Cartone idoneo al contatto alimentare.	
SHELF LIFE:	180 giorni	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	< 10°C	
ISTRUZIONE DI CONSUMO:	Consumare dopo aver rimosso la cotenna.	
PROFILO MICROBIOLOGICO*:	Escherichia Coli	Assente in 1 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ³ ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	Assente in 0,01 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella	Assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (media su 100 gr di prodotto)**:	Valore energetico	1113 Kj , 267 Kcal
	Grassi	18
	di cui saturi	6,1
	Carboidrati	<0,5
	Di cui zuccheri	0
	Proteine	26
	Sale	4,4
NOTE:	Il Prosciutto di Parma è senza glutine. Il Prosciutto di Parma non contiene OGM.	
PALLETIZZAZIONE:	2 pezzi per cartone, 4 cartoni per piano, 8 piani per pallet. Dimensioni cartone: 38,5 x 59 x 19,5 Tara: 0,85 kg Peso Lordo: max 17 kg	
AUTOCONTROLLO:	Reg.CE 178/02 – 852/04 – 853/04 – Azienda USL di Parma distretto Sud-Est Langhirano	
FOTO PRODOTTO:		

* analisi svolte su prodotto disossato dopo il 12 mese di stagionatura

** dati da Consorzio del Prosciutto di Parma