



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev.  
13/02/2017

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</b>	PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.	
<b>ETICHETTA:</b>	ZUARINA®	
<b>CODICE ARTICOLO:</b>	29008	
<b>CODICE EAN:</b>	2229530000000	
<b>ORIGINE DEL PRDOTTO:</b>	Da coscia suina fresca derivante da suini nati, allevati e macellati in Italia nelle zone previste dalla legislazione vigente.	
<b>REQUISITI LEGALI:</b>	Legge n.26 del 13/02/1990 – D.M. N. 253 del 15/02/93 Regolamento CEE N.208/92 e N. 1107/96	
<b>ORGANO DI CONTROLLO:</b>	Istituto Parma Qualità (IPQ) Autorizzazione Decreto Ministeriale del 13/10/98	
<b>INGREDIENTI:</b>	Coscia di suino, sale	
<b>CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE:</b>	Forma esteriore arrotondata senza parte distale. Parte magra rivestita di composto protettivo	
<b>ASPETTO INTERNO:</b>	Parte magra di colore rosso/rosato con striature di grasso bianco. Aroma tipico e proprio.	
<b>COMPOSIZIONE COMPOSTO PROTETTIVO:</b>	Grasso di suino, sale, pepe, farina di riso.	
<b>TIPOLOGIA COMMERCIALE:</b>	Disossato Pressato	
<b>PESO MEDIO:</b>	7 kg	
<b>PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO:</b>	Marchi a fuoco indicanti: Numero CE di stabilimento (736 L); marchio aziendale; data di inizio lavorazione (GG/MM/AA) e Lotto (riportato sull'etichetta di servizio)	
<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Sottovuoto.	
<b>CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:</b>	Cartone idoneo al contatto alimentare.	
<b>SHELF LIFE:</b>	180 giorni	
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:</b>	< 10°C	
<b>ISTRUZIONE DI CONSUMO:</b>	Consumare dopo aver rimosso la cotenna.	
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO*:</b>	Escherichia Coli	Assente in 1 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	Assente in 0,01 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella	Assente in 25 g
<b>VALORI NUTRIZIONALI (media su 100 gr di prodotto)**:</b>	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
<b>NOTE:</b>	Il Prosciutto di Parma è senza glutine. Il Prosciutto di Parma non contiene OGM.	
<b>PALLETIZZAZIONE:</b>	2 pezzi per cartone, 4 cartoni per piano, 10 piani per pallet. Dimensioni cartone: 38,5 x 59 x 13,5 Tara: 0,78 kg Peso Lordo: max 16 kg	
<b>AUTOCONTROLLO:</b>	Reg.CE 178/02 – 852/04 – 853/04 – Azienda USL di Parma distretto Sud-Est Langhirano	
<b>FOTO PRODOTTO:</b>		

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

\*\* dati da Consorzio del Prosciutto di Parma