

PROSCIUTTIFICIO S. GIACOMO s.n.c.	MODULO OPERATIVO	MO 06-01
	STANDARD PRODOTTO FINITO	Edizione : 01
		Data : 05/2014

## Prosciutto di Parma

<b>PROSCIUTTO CON OSSO</b>	
FORMA FISICA	Coscia intera stagionata, senza piedino ed ossa tarsiche. Il prodotto si presenta ricoperto da sugna.
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	In luogo fresco ed asciutto, preferibilmente a temperatura < 20 °C ed umidità relativa < 85%.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (che garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto)	Non esistono particolari restrizioni se conservato in luogo fresco ed asciutto
<b>PROSCIUTTO DISOSSATO</b>	
FORMA FISICA	Coscia intera privato delle porzioni ossee. Il prodotto si presenta intero, suddiviso a metà od in tranci, confezionato sottovuoto.
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	a temperatura <+10°C
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (che garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto)	6 mesi

## 2. Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Range di accettazione
Umidità	% sul bicipite femorale	> 59% e < 63,5%
Proteolisi	% sul bicipite femorale	> 24% e < 31%
Sale (NaCl)	% sul bicipite femorale	> 4,5% e < 6,7%
Proteine	g/100 g	25 – 30
Grassi	g/100 g	10 – 15

## 3. Caratteristiche Microbiologiche e chimico-fisiche ad inizio e termine shelf-life

Parametro	Unità di misura	Range di accettazione	Valori a fine stagionatura/al confezionamento	Valori a sei mesi dal confezionamento
<i>Escherichia coli b-glucuronidasi positivo</i>	u.f.c./gr	< 10 ufc/gr	<10	<10
<i>Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus)</i>	u.f.c./gr	< 1000 ufc/gr	<10	<10
<i>Salmonella spp.</i>	P/A in 25 gr	Assente	Assente	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	P/A in 25 gr	Assente	Assente	Assente
Aw	unità di aw	0,89 – 0,92	0,912	0,906
pH	unità di pH	5,70 – 6,10	6,00	5,85

## 4. Materie prime e materiali accessori

MATERIE PRIME CARNEE	MATERIE PRIME NON CARNEE	COADIUVANTI
Cosce suine fresche (dalla coscia fino al tarso)	Sale	Acqua potabile, Sugna
ADDITIVI	MATERIALI ACCESSORI	Note
Nessuno	Corda, spago in materiale plastico, buste per il confezionamento in materiale poliaccoppiato, stagnola protettiva, etichette	Il prodotto non contiene OGM e/o loro derivati né sostanze in grado di provocare intolleranze alimentari (allergeni, ivi compreso il glutine)

Modalità d'uso	Destinazione d'uso	Canale commerciale di vendita
Pronto per il consumo	qualsiasi tipo di consumatore	commercio al minuto - ristorazione - ingrosso