
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>SALUMIFICIO FERRARI GIOVANNI S.R.L</b> Via Bocconi, 56 – Moragnano 43028 Tizzano Val Parma PIVA: 01805860341 Tel.0521 866982
	<b>PRODOTTO FINITO</b>	


Aggiornamento del:01/09/2021

	<b>PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO ADDOBBO "IL 24"</b>			
	<b>FAMIGLIA DI APPARTENENZA</b>	<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>STAGIONATURA MINIMA</b>	<b>PEZZATURA MEDIA kg</b>
	Prosciutto crudo stagionato	902	24 MESI	7,5-10

<b>CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>ASPETTO</b>	TIPICO DEL PRODOTTO	<b>NUMERO CE PRODUTTORE</b>	Stabilimento di Moragnano IT 1059 L Stabilimento di Lagrimone IT 1565 L
<b>INGREDIENTI</b>	COSCIA DI SUINO, SALE MARINO	<b>NUMERO CE DISOSSATORE</b>	VEDI ETICHETTA DI SERVIZIO
<b>ORIGINE DEGLI INGREDIENTI</b>	ITALIA	<b>CONFEZIONAMENTO</b>	SOTTOVUOTO
<b>TMC</b>	180 GIORNI DAL DISOSSO	<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	CONSERVARE A TEMPERATURA <+10°C
<b>TMC ALLA CONSEGNA</b>	170 GIORNI		
<b>CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Dopo aver aperto la confezione sottovuoto, il prodotto va conservato a temperatura frigorifera, proteggendo la parte posta al taglio e non a contatto con prodotti che possano trasmettergli odori forti tali da alterarne le delicate caratteristiche organolettiche.		
<b>FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b>	Ricevimento delle cosce fresche rigorosamente selezionate e rifilate, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura prolungata in cantine areate con aria pulita di montagna, disossatura e confezionamento sottovuoto.		

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE AL 12° MESE COME DA DISCIPLINARE DOP (Legge n° 26 del 13/02/90)</b>			
<b>% UMIDITA'</b>	<b>% SALE</b>	<b>INDICE DI PROTEOLISI</b>	<b>AW</b>
TRA 59 E 63,5	TRA 4,2 E 6,2	TRA 24 E 31	<0,92

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	COME DA REG. 2073/2005 E SUCC. MODIFICHE
<b>OGM</b>	IL PROSCIUTTO DI PARMA NON CONTIENE NÉ È COSTITUITO DA OGM E NON CONTIENE INGREDIENTI PRODOTTI A PARTIRE DA OGM.
<b>ALLERGENI (come da All. II del Reg. UE 1169/2011)</b>	IL PROSCIUTTO DI PARMA NON CONTIENE ALLERGENI.

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>SALUMIFICIO FERRARI GIOVANNI S.R.L</b> Via Bocconi, 56 – Moragnano 43028 Tizzano Val Parma PIVA: 01805860341 Tel.0521 866982
	<b>PRODOTTO FINITO</b>	

Aggiornamento del:01/09/2021

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO				
VALORE ENERGETICO	GRASSI	CARBOIDRATI	PROTEINE	SALE
267 kcal 1113 kj	18 g DI CUI SATURI 6,1 g	< 0,5 g DI CUI ZUCCHERI 0 g	26 g	4,4 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI		
FORMA	SAPORE	ASPETTO AL TAGLIO
FORMA ESTERIORE TONDEGGIANTE A PERA	CARNE DI SAPORE DELICATO E DOLCE, POCO SALATA E CON UN AROMA FRAGRANTE E CARATTERISTICO	UNIFORME TRA IL ROSA E IL ROSSO, INFRAMMEZZATO DAL BIANCO PURO DELLE PARTI GRASSE

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE E DELL'IMBALLO					
MATERIALE (ad uso alimentare)	DIMENSIONI SACCO	PESO SACCO	RETE	N° PEZZI PER CONFEZIONE	N° PEZZI PER CARTONE
CRYOVAC	400X700 mm	0,050 Kg ±10%	BIANCA IN STOFFA	1	2
TIPO IMBALLO	DIMENSIONI MBALLO	PESO IMBALLO	CODICE EAN	EAN 128 (SE PREVISTO)	
CARTONE FERRARI	191x583x383 mm	0,830 Kg	2229292	9803284197902 (01) (15) (3103) (10)	

PALLETIZZAZIONE					
TIPO DI PALLET	DIMENSIONI PALLET	COLLI PER PIANO	N° MASSIMO DI PIANI PER PALLET	N° MASSIMO DI COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
EPAL	120X80X145	4	6	24	48

NOTE
<p>TRATTANDOSI DI UN PROSCIUTTO DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA), DEVE RISPONDERE AL DISCIPLINARE AI SENSI DELLA LEGGE N° 26/90 E DEL REGOLAMENTO (CE) N° 1107/96".</p> <p>TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE SONO CONTROLLATE DA ISPETTORI DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI. (CSQA).</p> <p>L' ORIGINE DELLA CARNE È ITALIANA DA SUINI NATI ED ALLEVATI IN ALLEVAMENTI SITUATI NELLE DIECI REGIONI DELL'ITALIA CENTRO SETTENTRIONALE PREVISTE DAL DISCIPLINARE.</p> <p>NON SONO AMMESSI CONSERVANTI, COLORANTI O ALTRI TIPI DI ADDITIVI.</p> <p>I PROSCIUTTIFICI DI FERRARI GIOVANNI SONO ABILITATI PER L'EXPORT IN CANADA E GIAPPONE; SONO CERTIFICATI BIO, BRC GLOBAL STANDARD E IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD.</p>