
	<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 DISSOSSATO PRESSATO "IL 24"</b>			
	<b>FAMIGLIA DI APPARTENENZA</b>	<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>STAGIONATURA MINIMA</b>	<b>PEZZATURA MEDIA kg</b>
	Prosciutto crudo stagionato	901	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 DISSOSSATORE</b>	VEDI ETICHETTA DI SERVIZIO
<b>ORIGINE DEGLI INGREDIENTI</b>	ITALIA	<b>CONFEZIONAMENTO</b>	SOTTOVUOTO
<b>TMC</b>	180 GIORNI DAL DISSOSSO	<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 E PRESSATA	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 Altezza, lunghezza, profondità	PESO SACCO	RETE	N° PEZZI PER CONFEZIONE	N° PEZZI PER CARTONE
CRYOVAC	450X650 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	2232470	(01)9803284197901 (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>