

	<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 CON OSSO IL 24</b>			
	<b>FAMIGLIA DI APPARTENENZA</b>	<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>STAGIONATURA MINIMA</b>	<b>PEZZATURA Kg</b>
	Prosciutto crudo stagionato	900	24 MESI	9-11,5

<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>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	SI CONSIGLIA DI CONSERVARE IN AMBIENTI FRESCI E ARIEGGIATI T<18°C
<b>ORIGINE DEGLI INGREDIENTI</b>	ITALIA	<b>SHELF LIFE CONSIGLIATA</b>	24 MESI DALL'IMMISSIONE SUL MERCATO
<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, stuccatura a richiesta, etichettatura e incartonamento.		
<b>CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Dopo averlo affettato, 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>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>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO</b>				
<b>VALORE ENERGETICO</b>	<b>GRASSI</b>	<b>CARBOIDRATI</b>	<b>PROTEINE</b>	<b>SALE</b>
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

	<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>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>		
<b>FORMA</b>	<b>SAPORE</b>	<b>ASPETTO AL TAGLIO</b>
FORMA ESTERIORE TIPICA, A CHITARRA SENZA PIEDINO	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 CANDIDO DELLE PARTI GRASSE

<b>CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE E DELL'IMBALLO</b>				
<b>CRAVATTA</b>	<b>TIPO DI IMBALLO</b>	<b>PESO CARTONE</b>	<b>DIMENSIONI mm</b> Altezza, lunghezza, profondità	<b>N° PEZZI PER IMBALLO</b>
IL 24 ARGENTO	CARTONE FERRARI	0,830 Kg	191x583x383	2
<b>CODICE EAN</b>	2231060	<b>EAN 128 SE PREVISTO</b>	(01)9803284197900 (15) (3103) (10)	

<b>PALLETTIZZAZIONE</b>					
<b>TIPO DI PALLET</b>	<b>DIMENSIONI PALLET</b>	<b>COLLI PER PIANO</b>	<b>N° MASSIMO DI PIANI PER PALLET</b>	<b>N° MASSIMO DI COLLI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
EPAL	120X80X145	4	6	24	48

<b>NOTE</b>
<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>