



SCHEDA TECNICA

Documento aggiornato al 12/06/2020

“PROSCIUTTO DI PARMA  
DISOSSATO ADDOBBO”

IL GIOVANNI 30 MESI

PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO D.O.P  
“CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF”

SALUMIFICIO  
FERRARI GIOVANNI  
S.R.L

Il prosciutto crudo di Parma prodotto da Ferrari Giovanni S.r.l è un prosciutto di suino selezionato per produzioni tipiche lavorato con la sola aggiunta di sale marino alimentare nei nostri stabilimenti di Moragnano e Lagrimone.

Una stagionatura non inferiore a 14 mesi dalla data di salagione, commercializzato: Con osso, disossato (in buste sottovuoto), affettato in atmosfera protettiva (vaschetta). Il nostro prosciutto crudo di Parma DOP è un prosciutto di suino italiano, allevato e macellato solo in Italia e solo nelle Regioni del territorio nazionale indicate dal Disciplinare di produzione tutelata.

<b>MATERIA PRIMA:</b>	<b>Coscia fresca di suino italiano, selezione per produzioni tipiche</b>
<b>LAVORAZIONE:</b>	<b>Rigorosa selezione delle carni al ricevimento, salagione, cantine areate con aria pulita di montagna</b>
<b>STAGIONATURA:</b>	<b>Minima 30 mesi</b>
<b>INGREDIENTI:</b>	<b>Coscia fresca di suino italiano, sale</b>
<b>PEZZATURA:</b>	<b>7.5/10.0</b>

PARAMETRI ANALITICI

CHIMICI

<b>Indice di proteolisi</b>	<b>da 24% a 31%</b>
<b>Umidità</b>	<b>&lt; 60%</b>
<b>Aw</b>	<b>&lt; 90 ± 0.01</b>
<b>Sale</b>	<b>dal 4.5% al 5.7%</b>
<b>Ph</b>	<b>da 5.5 a 6.5</b>

MICROBIOLOGICI

<b>Salmonella Spp.</b>	<b>Assente - Reg.CE 2073/05 e succ. mod.</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Assente - Reg.CE 2073/05 e succ. mod.</b>
<b>Enterobatteri</b>	<b>&lt;5 ufc/g</b>
<b>Escherichia Coli</b>	<b>&lt;5 ufc/g</b>
<b>Lattobacilli</b>	<b>&lt;10 ufc/g</b>
<b>Stafilococchi Coagulasi (Stafilococcus Aureus e altre specie)</b>	<b>&lt;10 ufc/g</b>

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR.

<b>Energia</b>	<b>1113 Kj/267 Kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>18 gr.</b>
<b>Acidi grassi saturi</b>	<b>6,1 gr.</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>&lt;0,5 gr.</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0 gr.</b>
<b>Proteine</b>	<b>26 gr.</b>
<b>Sale</b>	<b>4,4 gr.</b>
<b>Allergeni e OGM</b>	<b>Il prodotto non contiene allergeni e OGM</b>

CONFEZIONE SOTTOVUOTO

PALLET

<b>Caratteristiche</b>	<b>Vacuum bags PP</b>	<b>Tipo pallet</b>	<b>EPAL</b>
<b>Peso netto medio</b>	<b>80GR +/- 10%</b>	<b>Colli per strato</b>	<b>4</b>
<b>Dimensione sacco (mm)</b>	<b>400x700</b>	<b>Strati per pallet</b>	<b>6</b>
<b>Rete</b>	<b>BIANCA STOFFA</b>	<b>Colli per pallet</b>	<b>24</b>
		<b>Pezzi per pallet</b>	<b>48</b>
		<b>Dimensioni pallet</b>	<b>146x120x80</b>
		<b>T.M.C</b>	
		<b>Shelf life</b>	<b>180 GG. DATA DISSOSS.</b>
		<b>Conservazione</b>	<b>&lt;+10°C</b>

IMBALLO

CODICI

<b>Tipo imballo</b>	<b>Cartone Ferrari</b>	<b>Codici EAN</b>	<b>2229293</b>
<b>Altezza (mm)</b>	<b>191</b>	<b>Codice prodotto</b>	<b>952</b>
<b>Lunghezza (mm)</b>	<b>583</b>	<b>Codice INDICOD</b>	<b>9803284197952</b>
<b>Profondità (mm)</b>	<b>383</b>	<b>NOTE</b>	
<b>Peso cartone (kg)</b>	<b>0.830</b>	Prodotto disossato chiamato comunemente “a pera” per il richiamo della forma che assume una volta richiuso dopo la disossatura, in affettatura la fetta rimane quasi rotonda con una parte di grasso di colore bianco candido, la parte magra si presenta rosata con leggere striature, il profumo è gradevole e delicato. Ha profumo tipico di prosciutto stagionato, assenza di rancidità. Sapore dolce e assenza di retrogusti anomali.	
<b>Pezzi per collo</b>	<b>2</b>		



**ETICHETTA:** IL GIOVANNI 30 MESI

**ETICHETTA RETRO:** etichetta tecnica

**ALTRO:** foglio bianco argentato su gambetto e parte frontale su richiesta



**ETICHETTA :** IL GIOVANNI 30 MESI