

PROSCIUTTO DI PARMA

PIACERI DEL GUSTO 12 - 14 - 16 MESI

INFORMAZIONI DI PRODOTTO:

Prosciutto di Parma DOP : la stagionatura minima garantita varia in base al codice prodotto come da tabella.

Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n°26/90 e del Reg (CE) N°1107/96.

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf.

ARTICOLI DISPONIBILI:

CODICE	LAVORAZIONE	STAGIONATURA minima	PEZZATURA (Kg)	CONFEZIONAMENTO	TMC (gg)	Ean prodotto
5461	Con osso	16 MESI	8,5 – 11	Sfuso con collarino su richiesta	--	--
5516	Con osso - Stuccato	16 MESI	8,5 – 11	Sfuso con collarino su richiesta	--	--
5417	Con osso – Stuccato	14 MESI	8,5 – 11	Sfuso con collarino su richiesta	--	--
5300	Con osso	12 MESI	7,5 – 10	Sfuso con collarino su richiesta	--	--
5305	Disossato Addobbo	16 MESI	7 - 9	SV	180	--
5368	Disossato Addobbo Pulito Fiore	16 MESI	6,5-	SV	180	--
5428	Disossato Pressato	16 MESI	7 - 9	SV	180	--
5540	Disossato Pelatello	12 MESI	5,5 - 8	SV	180	
5504	Disossato Pelatello	16 MESI	5,5 - 8	SV	180	
5542	Disossato Pressato e pulito	12 MESI	7,5-8,5	SV	180	--
5329	Disossato Pressato Lavato 6,5 -7,5	12 MESI	6,5 -7,5	SV	180	--
5301	Disossato Pressato Senza Cotenna	12 MESI	5,5 – 6,5	SV	180	--
5541	Disossato Pressato e lavato	12 MESI	7,5-8,5	SV	180	--
5344	Disossato Pressato	12 MESI	6,5 -7,5	SV	180	--
5373	Disossato Addobbo Lavato 6,8 -7,5	12 MESI	6,8 - 7,5	SV	180	--
5356	Disossato a Mattonella	12 MESI	5 - 6	SV	180	

PROSCIUTTO DI PARMA

PIACERI DEL GUSTO 12 - 14 - 16 MESI

5491	Disossato a Mattonella - Tagliato a metà	12 MESI	5 - 6	SV	180	--
5384	Disossato a Mattonella -	16 MESI	5 - 6	SV	180	--
5374	Disossato Pressato tagliato a metà	12 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--
5343	Disossato - Pressato - Tagliato in 4	12 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--
5371	Disossato - Pressato - Tagliato in 4	16 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--
5342	Disossato - Pressato - Tagliato in 3	12 MESI	7 - 9	SV	180	--
5528	Disossato - Pressato - Tagliato in 6	12 MESI	7 - 9	SV	180	--
5335	Disossato Addobbo tagliato a metà	12 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--
5309	Disossato - Addobbo - Lavato	12 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--
5315	Disossato - Addobbo - Pul. A coltello	12 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--
5312	Disossato - Pressato - Lavato	12 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE:

CODICE	N° pz/cartone	DIMENSIONI CARTONE (L x P x H mm)	Ean Imballo	PALLETIZZAZIONE		
				N° cartoni/strato	N° strati	N° cartoni/bancale
In osso	2	--	--	4	6	24
Disossati Interi	2	--	--	--	--	--
Disossati metà	2 x 2	--	--	--	--	--
Disossati tranci	N° tranci x 2	--	--	--	--	--

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

PROTEIN s.r.l. Via Vittorio Veneto,9 42022 BORETTO (RE)

Capitale sociale: Euro 728000,00 Registro imprese di RE n°19711 C.C.I.A.A. RE n°183814

Cod. Fisc. 00248090201 - Partita Iva 01416760351 - Tel. 0522-964723 - Fax. 0522-964724

PROSCIUTTO DI PARMA

PIACERI DEL GUSTO 12 - 14 - 16 MESI

INGREDIENTI: Coscia di suino, sale.

Il prosciutto intero con osso presenta la parte muscolare esposta all'aria coperta con sugna o stucco (grasso suino, farina di riso e/o amido di mais, sale, pepe) da rimuovere prima del consumo.

ORIGINE MATERIE PRIME: ITALIA.

Cosce suine provenienti da allevamenti e macelli riconosciuti dal Consorzio del Prosciutto di Parma (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise).

REQUISITI ORGANOLETTICI: Colore uniforme rosso-rosato delle carni con profilo e striature di grasso bianco candido, profumo intenso, aroma gradevole tendenzialmente caldo e delicato.

VALORI NUTRIZIONALI medi (g/100g): Energia 1113 kJ – 267 Kcal, Grassi 18g, acidi grassi saturi 6,1g, Carboidrati < 0,5g, di cui zuccheri 0g, Proteine 26g, Sale 4,4g.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: Riferimento Reg (CE) 2073/2005 e s.m.a.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Intero con osso: Mantenere in luogo fresco a temperatura di +18°C ed una volta iniziato/disossato mantenere in regime di refrigerazione a temperatura massima di +4°C facendo attenzione a ricoprire la superficie di taglio con pellicola idonea al contatto con alimenti.

Disossato: Mantenere la confezione integra a temperatura inferiore a +10°C. Una volta aperta la confezione, proteggere il prodotto con pellicola per alimenti per evitare incrostazioni ed ossidazioni e conservare in frigorifero a temperature massime di +4°C.

DICHIARAZIONE OGM: Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination durante le fasi di lavorazione.

DICHIARAZIONE IMBALLI: Gli imballi utilizzati per il confezionamento utilizzati sono conformi al Reg.(CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg.(CE) n.2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e s.m.a. Le componenti plastiche sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg.