



PROSCIUTTO STAGIONATO PARMA D.O.P. CON OSSO

Denominazione di Origine Protetta ai sensi della Legge N. 26/90 e del Regolamento (CE) N. 1107/96
"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) N. 510/2006"

SCHEDA TECNICA

Materia prima	Coscia suina fresca nazionale, proveniente da allevamenti appositamente selezionati, senza piedino e ossa tarsiche, con grasso di copertura non inferiore a 15 mm. e non superiore a 30 mm.
Ingredienti	Coscia suina fresca nazionale, sale
Agente di rivestimento	Sugna (sugna di suino, farina di riso, pepe, sale).
Additivi	Nessuno.
Stagionatura	Non inferiore a 12 mesi come prevede il disciplinare del Consorzio del prosciutto di Parma
Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto a stagionatura ultimata (valori indicativi)	pH: 6.0 ± 0.5 A_w : < 0.92 Sale (NaCl): 4.5 - 6.0%
Caratteristiche microbiologiche del prodotto a stagionatura ultimata (valori indicativi)	Carica microbica totale $< 10^4$ ufc/g. Enterobattteriacee < 100 ufc/g. Salmonella assente in 25 g. Listeria monocytogenes assente in 25 g.
Caratteristiche organolettiche del prodotto a stagionatura ultimata	Carne di sapore delicato e dolce con aroma fragrante e caratteristico: Colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente. Per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto è consigliabile evitare soste prolungate in condizioni di calore e umidità eccessive ($T > 25^\circ\text{C}$ e umidità $> 85\%$).
Identificazione del prodotto	Marchio del Consorzio del Prosciutto di Parma (Corona) e sigla aziendale apposti a fuoco sulla cotenna; bollo CEE ed indicazione del lotto; fascetta riportante le indicazioni previste dalla normativa di legge.
Modalità di confezionamento	Il prodotto viene confezionato in cartoni da 1 o 2 pezzi.
Modalità di spedizione	Il prodotto viene spedito a destinazione con mezzi a temperatura controllata.
Vita commerciale	12 mesi.
Destinazione	Consumatore finale (prodotto affettato presso il punto vendita).

PIAZZA PEPPINO & C. SNC

Via Roma, 73 - 43013 Langhirano (PR)

C.F. e P.IVA 01515540340 - Tel. +39.0521.861329 - Fax +39.0521.861319

E-mail: info@piazzaprosciuti.it - Sito Web: www.piazzaprosciuti.it