


	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>SPF 02</b>
	<b>PRODOTTO FINITO</b>	Pag. 1/2 Aggiornamento 03/11/21

<b>RAGIONE SOCIALE AZIENDA</b>	<b>MARTELLI F.LLI SpA</b> via f.lli Martelli, 2/4 46030 Dosolo (MN) <b>Stabilimenti di produzione:</b> Martelli f.lli SpA - via San Vitale, 17/A Sala Baganza (PR) Martelli f.lli SpA - via 7 f.lli Cervi, 10 Langhirano (PR) Prosciutti DOC&G srl – via E. Berlinguer, 3 Langhirano (PR)
------------------------------------	--

	<b>PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO ADDOBBO</b>				
	<b>FAMIGLIA DI APPARTENENZA</b>	<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>CODICE SCHEMA</b>	<b>STAGIONATURA MINIMA</b>	<b>PEZZATURA MEDIA kg</b>
	Prosciutto crudo stagionato	121D	03_d	24 mesi	9,5

<b>CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>ASPETTO</b>	TIPICO DEL PRODOTTO	<b>NUMERO CE PRODUTTORE</b>	IT 670 L CE IT 1759 L CE IT 479 L CE
<b>INGREDIENTI</b>	COSCIA DI SUINO, SALE MARINO	<b>NUMERO CE DISOSSATORE</b>	VEDI ETICHETTA DI SERVIZIO
		<b>CONFEZIONAMENTO</b>	SOTTOVUOTO
<b>TMC</b>	180 GIORNI DAL DISOSSO	<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	CONSERVARE A TEMPERATURA <+10°C
<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, rifilatura, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura, disossatura e confezionamento sottovuoto.		

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE COME DA DISCIPLINARE DOP (Legge n° 26 del 13/02/90)</b>			
<b>% UMIDITA'</b>	<b>% SALE</b>	<b>INDICE DI PROTEOLISI</b>	<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>
TRA 59 E 63,5	TRA 4,2 E 6,2	TRA 24 E 31	COME DA REG. 2073/2005

<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>SPF 02</b>
	<b>PRODOTTO FINITO</b>	Pag. 2/2 Aggiornamento 03/11/21

<b>ALLERGENI</b> (come da All. II del Reg. UE 1169/2011)	Non contiene allergeni.
<b>OGM</b>	Non contiene né è costituito da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>		
<b>FORMA</b>	<b>SAPORE</b>	<b>ASPETTO AL TAGLIO</b>
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

<b>CARATTERISTICHE DELLE CONFEZIONI</b>			
<b>MATERIALE</b> (ad uso alimentare)	<b>TIPO DI CODICE A BARRE</b>	<b>CODICE A BARRE</b>	<b>N° PEZZI PER CONFEZIONE</b>
PA/PE	EAN 13	Da definire col cliente	1
<b>UNITA' DI MISURA DI VENDITA</b>	<b>PESO MEDIO kg</b>	<b>CONFEZIONI PER IMBALLO</b>	<b>CODICE IMBALLO</b>
PEZZO	9,5	1	1P

<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO</b>				
<b>CODICE IMBALLO</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>TIPO DI CODICE A BARRE</b>	<b>STRUTTURA CODICE A BARRE</b>	<b>DIMENSIONI cm</b>
1P	CARTONE	EAN 128	(01) (17) (3103) (10)	52x26x20

<b>PALLETIZZAZIONE</b>				
<b>TIPO DI BANCALE</b>	<b>CARTONI PER PIANO</b>	<b>N° MASSIMO DI PIANI PER PALLET</b>	<b>N° MASSIMO DI CARTONI PER PALLET</b>	<b>PESO MEDIO COMPLESSIVO kg</b>
EPAL	6	6	36	400

<b>NOTE</b>
<p>Trattandosi di un prosciutto DOP, deve rispondere al Disciplinare. Non sono ammessi conservanti, coloranti o altri tipi di additivi. Tutte le fasi di lavorazione sono controllate da ispettori dell'Organismo di Controllo CSQA.</p> <p>Gli stabilimenti di produzione sono abilitati per l'export in USA, Australia, Canada e Giappone, e sono certificati BRC Global Standard e IFS International Food Standard.</p>