


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

RAGIONE SOCIALE AZIENDA	MARTELLI F.LLI SpA via f.lli Martelli, 2/4 46030 Dosolo (MN) Stabilimenti di produzione: 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)
------------------------------------	--

	PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO PRESSATO				
	FAMIGLIA DI APPARTENENZA	CODICE ARTICOLO	CODICE SCHEMA	STAGIONATURA MINIMA	PEZZATURA MEDIA kg
	Prosciutto crudo stagionato	121C	03_c	20 mesi	9

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

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

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO				
VALORE ENERGETICO	GRASSI	CARBOIDRATI	PROTEINE	SALE
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

	SCHEDA TECNICA	SPF 02
	PRODOTTO FINITO	Pag. 2/2 Aggiornamento 03/11/21

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI		
FORMA	SAPORE	ASPETTO AL TAGLIO
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

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

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

PALLETIZZAZIONE				
TIPO DI BANCALE	CARTONI PER PIANO	N° MASSIMO DI PIANI PER PALLET	N° MASSIMO DI CARTONI PER PALLET	PESO MEDIO COMPLESSIVO kg
EPAL	6	6	36	380

NOTE
<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>