

# PROSCIUTTO DI PARMA

## PERLA - 24 mesi

### INFORMAZIONI DI PRODOTTO:

Prosciutto di Parma DOP stagionato minimo 24 mesi

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 Mipaaft.

### ARTICOLI DISPONIBILI:

CODICE	LAVORAZIONE	PEZZATURA (Kg)	CONFEZIONAMENTO	TMC (gg)	Ean prodotto
5418	Con osso	10 - 12,5	Sfuso con collarino	/	--
5457	Con osso - Stuccato	10 - 12,5	Sfuso con collarino	/	--
5378	Disossato - Addobbo	8 - 10,5	SV	180	--
5448	Disossato- Pressato	8 - 10,5	SV	180	--
5451	Disossato - Pressato Pronto al taglio	8 - 10,5	SV	180	--
5438	Disossato - Pressato – 2 Metà	8 - 10,5	SV	180	--
5439	Disossato - Pressato – 4 tranci	8 - 10,5	SV	180	--
5397	Disossato – Mattonella	5-6	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
Con osso	2	--	--	4	6	24
Disossati interi	2	--	--	--	--	--
Disossati metà	2 x 2	--	--	--	--	--
Disossati tranci	4 x 2	--	--	--	--	--

# PROSCIUTTO DI PARMA

---

## PERLA - 24 mesi

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

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

**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.

**PROTEIN s.r.l.**

*Via Vittorio Veneto,9*

*42022 BORETTO (RE)*

*Tel. 0522-964723 Fax. 0522-964724*

**SCHEDA TECNICA**

Rev.04 del 07-11-19

Pag 3 di 3

GSK 0313

## PROSCIUTTO DI PARMA

---

### PERLA - 24 mesi

Le componenti plastiche sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg.