



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. NOVEMBRE 2022

DENOMINAZIONE PRODOTTO

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP**  
**DISOSSATO PRESSATO**  
**STAGIONATURA MINIMA 16 MESI**  
**DIVINA FOOD**

CODICE ARTICOLO

430DF

DESCRIZIONE

prodotto tipico stagionato (D.O.P.), ottenuto da cosce fresche di suino selezionate di peso compreso tra 12,5 e 15, kg, provenienti da animali dei migliori allevamenti previsti dal Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma. Dopo la rifilatura, le cosce fresche vengono salate e stagionate per un periodo non inferiore a 16 mesi, quindi disossate e confezionate sottovuoto

INGREDIENTI

coscia di suino, sale marino

STAGIONATURA

non inferiore a 16 mesi

ASPETTO ESTERIORE

pelato a coltello, disossato, poi pressato in modo da conferire la caratteristica forma "a chitarra"

INVOLUCRO

confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparente ed in rete di nylon

CARATTERISTICHE SENSORIALI

il prosciutto di Parma è una specialità rinomata per la sua particolare dolcezza, fragranza e delicatezza, che conferiscono al prodotto una tipicità assolutamente inimitabile; tali caratteristiche sono esaltate dal prolungamento della stagionatura fino a 16 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

a una temperatura  $<+10^{\circ}\text{C}$ . Dopo l'apertura della confezione conservare a temperatura di refrigerazione ( $0/+4^{\circ}\text{C}$ )

PEZZATURA

da 7,5 a 8,3 kg circa

T.M.C. TOTALE

365 giorni

T.M.C. RESIDUO

120 giorni

ALLERGENI

(riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100g

<b>Energia</b>	<b>1113kJ / 267kcal</b>
<b>Grassi di cui acidi grassi saturi</b>	<b>18g 6,1g</b>
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	<b>&lt;0,5g 0g</b>
<b>Proteine</b>	<b>26g</b>
<b>Sale</b>	<b>4,4g</b>

CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; ISO 45001; UNI EN ISO 22000; UNI CEI EN ISO 50001; UNI EN ISO 14001; EMAS; SA 8000