



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. FEBBRAIO 2020

DENOMINAZIONE PRODOTTO

PROSCIUTTO DI PARMA
DISOSSATO PELATO "PELATELLO"
LINEA ARTURO

CODICE ARTICOLO

433A

DESCRIZIONE

prodotto tipico stagionato (D.O.P.), ottenuto da cosce fresche di suino selezionate, 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 14 mesi, quindi disossate, private del gambetto e confezionate sottovuoto

INGREDIENTI

coscia di suino, sale marino

STAGIONATURA

non inferiore a 14 mesi

ASPETTO ESTERIORE

pelato a coltello, scotennato, disossato, privato del gambetto e poi pressato in modo da conferire la caratteristica forma tondeggiante

INVOLUCRO

confezionato sottovuoto in involucri plastici trasparenti ed in rete di **nylon/cotone**

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

MODALITÀ 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 5,5 a 6,5 kg circa

T.M.C. TOTALE

180 giorni

ALLERGENI

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

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

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

CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; BS OHSAS 18001; UNI EN ISO 22000; UNI EN ISO 22005; UNI CEI EN ISO 50001; UNI EN ISO 14001; EMAS; SA 8000; ISO TS 14067; Raccomandazione 2013/19/UE