



DENOMINAZIONE PRODOTTO

PROSCIUTTO DI PARMA AFFETTATO
STAGIONATURA MINIMA 18 MESI

CODICE ARTICOLO

438FC

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 18 mesi. A fine stagionatura, il prodotto viene disossato, affettato e confezionato in vaschette

INGREDIENTI

coscia di suino, sale marino

STAGIONATURA

non inferiore a 18 mesi

ASPETTO ESTERIORE

fette disposte in vaschetta di filmato trasparente con l'ausilio di atmosfera protettiva.

DIMENSIONI VASCHETTA

259,3mm X 219,5mm X 20mm

CARATTERISTICHE SENSORIALI

il prodotto è rinomato per la sua particolare dolcezza, fragranza e delicatezza. Tali caratteristiche sono esaltate dal prolungamento della stagionatura fino a 18 mesi

CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE E ATTIVITA'
DELL'ACQUA

Listeria monocytogenes < 100 u.f.c./g
Salmonella spp. Assente in 25 g
Aw ≤ 0,92

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare da 0°C a +4°C

PESO NETTO

100 g a peso fisso

T.M.C. TOTALE

70 giorni

ALLERGENI

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

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI
per 100 g di prodotto

Energia	1056 kJ
	253 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,3 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	4,6 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