



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| Denominazione Prodotto | Cod. |
|-------------------------------------|------|
| Prosciutto di Parma D.O.P. con Osso | 001 |

| Stagionatura | Pezzatura Media |
|--------------|-----------------|
| 16/18 Mesi | 9,5/12 Kg |

| | |
|-----------------------------|--|
| Descrizione Prodotto | Il prosciutto stagionato di Parma D.O.P. è ricavato da una coscia fresca di suino italiano come da indicazioni specificate dettagliatamente dall'istituto Parma Qualità. Raggiunta la stagionatura scelta, dai 16 ai 24 mesi, verrà poi marchiato a fuoco dell'ente di tutela. |
|-----------------------------|--|

| | |
|--------------------|--|
| Ingredienti | Coscia di suino, sale e pepe. Coadiuvante di produzione: sugna di suino, farina di riso, aromi naturali. |
|--------------------|--|

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

| Valori nutrizionali medi per 100g | |
|-----------------------------------|------------------|
| Valore energetico | 269/1122 Kcal/Kj |
| Grassi | 18,1 g |
| di cui: | |
| Acidi grassi saturi | 7,4 g |
| Carboidrati | 0,91 g |
| di cui: | |
| Zuccheri | 0 g |
| Proteine | 25,7 g |
| Sale | 5,18 g |

Confezione di vendita

| Tipo | Imballo | Peso |
|---------|---------------------|-------------|
| Cartone | 2 Pezzi per cartone | 22 Kg Circa |

Modalità di conservazione prodotto

| | | | |
|--------------------|-------------------------|------------|---|
| Temperatura | Luogo Fresco e Asciutto | TMC | / |
|--------------------|-------------------------|------------|---|

Tecnologia di produzione

Ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio; asciugamento; prestagionatura; stagionatura.

Caratteristiche della materia prima utilizzata

Coscia di suino italiano

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del:
Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modificazioni
Reg. (Ce) 10/2011 e s.m
Reg. (Ce) 1935/2004
Reg. (Ce) 2023/2006

Allergeni

| Allergeni | Presenza | Assenza | Possibile cross contaminazione |
|---|----------|---------|--------------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | |
| Pesci e prodotti a base di pesci | | X | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | X | |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati) | | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 | | X | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X | |
| Molluschi o prodotti a base di molluschi | | X | |