



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione Prodotto	Cod.
Prosciutto di Parma D.O.P. Disossato Pressato	031

Stagionatura	Pezzatura Media
20/24 Mesi	7,5 / 8 Kg

<b>Descrizione Prodotto</b>	Il prosciutto stagionato di Parma senz'osso pressato è ricavato da una coscia fresca di suino come da indicazioni specificate dettagliatamente dall'Istituto Parma Qualità. Questa coscia viene poi trasferita in uno degli stabilimenti parmensi di nostra fiducia per procedere con la salatura e stagionatura. Di conseguenza il prodotto viene accolto presso una cella di stazionamento temperatura, per renderla omogenea, successivamente viene salato una o due volte. Da qui, inizia il percorso di stagionatura della coscia fino a quando, raggiunta la stagionatura scelta tra i 16 ed i 24 mesi, verrà poi marchiato a fuoco "Prosciutto di Parma" dall'ente di tutela.
-----------------------------	--

<b>Ingredienti</b>	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	16 Kg Circa

### Modalità di conservazione prodotto

<b>Temperatura</b>	-4°C / 2°C	<b>TMC</b>	180 gg
--------------------	------------	------------	--------

**Tecnologia di produzione**

Ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio; asciugamento; prestagionatura; stagionatura, disossatura, imballaggio sottovuoto.

**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	

