

SCHEDA TECNICA

BRAND	NOME COMMERCIALE	CODICE	PESO	EAN
//	PROSCIUTTO DI PARMA DOP con osso 24 mesi GRAN CHEF SELECTION	FOSPR24W	9.0 – 11.0 kg	98032685694552

FORNITORE	Prodotto nello stabilimento: vedere bollo a fuoco sulla cotenna. • CE IT 586L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Martiri della Libertà,17. • CE IT 1626L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Roma,84. • CE IT 762L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Don Minzoni,2.
------------------	---

DENOMINAZIONE LEGALE	Prosciutto di Parma DOP con osso
STAGIONATURA	24 mesi
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale marino
ORIGINE MATERIA PRIMA	Italia
ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, preferibilmente a T< 20°C.

TMC	3 anni
------------	--------

DESTINAZIONE D'USO	Nessuna restrizione per i consumatori in generale. Consigliato un consumo moderato da parte dei soggetti ipertesi
---------------------------	--

UTILIZZO DEL PRODOTTO	Previa rimozione osso, sugna, cotenna e affettamento
------------------------------	--

ALLERGENI	Il prodotto è privo di allergeni (derivanti da contaminazione diretta o crociata)
------------------	---

OGM	La tipologia di produzione e le corrette procedure escludono la presenza di OGM nel prodotto
------------	--

PACKAGING / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	Tal quale con collarino o fascetta
	Dimensioni	//
Confezionamento secondario	Tipologia	Cartone
	Dimensioni	60 x 37.5 x 23.5 cm – Tara 0.8 Kg
	Pezzi	2 pezzi per cartone
Pallettizzazione	Tipologia	Pallet 80 x 120 cm
	Pezzi	24 cartoni per pallet
	Disposizione	4 cartoni per strato, 6 strati
Condizioni per il trasporto e l'imballaggio	Con osso: non sono richieste precauzioni specifiche per il trasporto e il deposito oltre all'igiene generale. La sosta prolungata in ambienti ad elevata umidità e calore (UR >85% e T >24°C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto fino alla non commestibilità.	

Valori microbiologici prodotto finito	Salmonella spp: assenza in 25 g Listeria monocytogenes: nel rispetto del Reg. 2073/05 e s.m.i. 100ufc/g (n=5, c=0) E.coli: 50 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi: 5 x 10 ² ufc/g
--	--

Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Coscia con forma tondeggiante, privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri Colore al taglio: Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse Odore: Aroma fragrante e caratteristico Sapore: Carne di sapore delicato e dolce, poco salata nelle sue parti più magre
---------------------------------------	---

Valori chimici, rilevati a 14 mesi di stagionatura, in % sulla parte magra del bicipite femorale	Sale tra 4,2% e 6,0% UR tra 58% e 63% Indice di proteolisi tra 25 ÷ 32% aW a fine stagionatura: 0,92 o inferiore
---	---

Informazioni nutrizionali (valori medi)	per 100g di prodotto ¹		Per porzione	100 g	AR per porzione ²
	Energia	1113 kJ	267 Kcal	1113 kJ	267 Kcal
Grassi	18,0 g		18,0 g		26%
Di cui saturi	6,1 g		6,1 g		31%
Carboidrati	0,5 g		0,5 g		0%
Di cui zuccheri	0,0 g		0,0 g		0%
Fibre	0,0 g		0,0 g		-
Proteine	26,0 g		26,0 g		52%
Sale	4,40 g		4,40 g		73%

¹In conformità con "Lineeguida della Commissione Europea riguardo le tolleranze dei valori nutrizionali indicati in etichetta" – Dicembre 2012

²Assunzioni di riferimento (adulto) -Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ / 2000 kcal; 70g grassi; acidi grassi saturi 20g; 260g carboidrati; zuccheri 90g; 50g proteine; 6g sale