

### SCHEDA TECNICA

BRAND	NOME COMMERCIALE	CODICE	PESO	EAN
//	PROSCIUTTO DI PARMA DOP disossato addobbo 24 mesi GRAN CHEF SELECTION	FADPR24W	7,0 – 8,5 kg	98032685694590

<b>FORNITORE</b>	Prodotto nello stabilimento: vedere bollo a fuoco sulla cotenna. <ul style="list-style-type: none"> <li>• CE IT 586L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Martiri della Libertà,17.</li> <li>• CE IT 1626L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Roma,84.</li> <li>• CE IT 762L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Don Minzoni,2.</li> </ul>
------------------	---

<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Prosciutto di Parma DOP disossato pelato addobbo
<b>STAGIONATURA</b>	24 mesi
<b>INGREDIENTI</b>	Coscia di suino, sale marino
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA</b>	Italia
<b>ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura non superiore a 10°C. Dopo l'apertura conservare a 0/+4°C.

<b>TMC</b>	12 mesi dalla data di confezionamento
------------	---------------------------------------

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

<b>UTILIZZO DEL PRODOTTO</b>	Da consumare previa rimozione cotenna e affettamento.
------------------------------	---

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

<b>OGM</b>	La tipologia di produzione e le corrette procedure escludono la presenza di OGM nel prodotto
------------	--

PACKAGING / PALLETTIZZAZIONE		
<b>Confezionamento primario e materiali ausiliari</b>	Tipologia	buste per il confezionamento in materiale idoneo all'uso alimentare, sigilli in acciaio, stagnola protettiva.
	Dimensioni	//
<b>Confezionamento secondario</b>	Tipologia	Cartone
	Dimensioni	58 x 39.5 x 21.5 cm – Tara 0.8 Kg
	Pezzi	2 pezzi per cartone
<b>Pallettizzazione</b>	Tipologia	Pallet 80 x 120 cm
	Pezzi	24 cartoni per pallet
	Disposizione	4 cartoni per strato, 6 strati
<b>Condizioni per il trasporto e l'imballaggio</b>	Disossato: conservato sottovuoto, il prodotto è stabile, ma ai fini della conservazione delle caratteristiche organolettiche sono raccomandati il trasporto, la commercializzazione e il deposito in ambienti condizionati con T <10°C.	

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

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto:</b> 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 <b>Colore al taglio:</b> Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse <b>Odore:</b> Aroma fragrante e caratteristico <b>Sapore:</b> Carne di sapore delicato e dolce, poco salata nelle sue parti più magre
---------------------------------------	---

<b>Valori chimici, rilevati a 13 mesi di stagionatura, in % sulla parte magra del bicipite femorale</b>	<b>Sale</b> tra 4,2% e 6,0% <b>UR</b> tra 58% e 63% <b>Indice di proteolisi</b> tra 25 ÷ 32 <b>aW</b> a fine stagionatura: 0,92 o inferiore
---	--

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

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

<sup>2</sup>Assunzioni 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