



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01
Redatta da: RAQ
Rev 08
del 24-03-11

PRODOTTO:	PROSCIUTTO STAGIONATO DI PARMA PELATO 18/24 MESI
CODICE ARTICOLO:	292
DESCRIZIONE:	La coscia suina fresca viene rifilata e cosparsa di sale sulla parte superficiale, per permettere così il processo di disidratazione, che avviene all'interno di celle a +2/3° C senza mai scendere al di sotto del 75 % di umidità, per prevenire lo sviluppo di cariche microbiche indesiderate. Normalmente il prodotto viene salato e lavato due volte nell'arco di tempo di circa 20 giorni. La coscia viene poi lavata dal sale e posta a riposo per un'ulteriore disidratazione per circa 90-100 giorni fino a quando, dopo aver raggiunto il calo peso prestabilito, viene stoccata nelle celle di Stagionatura, costantemente controllate. Il periodo di stagionatura minimo è di 18 mesi. Successivamente il prodotto viene disossato, confezionato sottovuoto, etichettato e commercializzato.
SITO PRODUTTIVO:	Confezionato da: Industria Salumi Simonini S.p.a. - via per Modena 176 -Castelvetro – MO – Italia - IT 946 L CE.
INGREDIENTI:	Carne di suino, sale.

DESTINAZIONE D'USO:	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.
USO IMPROPRIO:	Un uso o una conservazione impropria del prodotto può essere causa di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti).
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	> 0 °C e < 4 °C
SHELF LIFE:	Alle condizioni di temperatura indicate e a confezione integra: 180 giorni
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA UTILIZZATA:	Le carni utilizzate provengono da suini provenienti da allevamenti facenti parte del circuito Parma – San Daniele e macellati secondo i criteri igienico-sanitari della CE.
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	Sapore dolce e delicato, tessitura morbida ma compatta, ottima affettabilità.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (ufc/g)	VALORI MEDI
ENTEROBATTERIACEE	500
ESCHERICHIA COLI	10
CARICA BATTERICA TOTALE	100.000
CLOSTRIDI SOFITO RID.	< 10
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 10
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS	< 10
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	186 Kcal / 855,6 Kj
UMIDITA'	< 63%
PROTEINE	24
GRASSI	25

EAN CODE
2*268331
COD. MERCEOLOGICO
98018896000918



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01
Redatta da: RAQ
Rev 08
del 24-03-11

CONFEZIONE

TIPOLOGIA	CALIBRO/DIMENSIONI	MATERIALE	CONFEZIONAMENTO	PESO
INTERO		PE	SOTTOVUOTO	+/- 7,000 KG.

IMBALLAGGIO SECONDARIO

TIPO CARTONE	MATERIALE	CONFEZIONI PER COLLO	DIMENSIONI	TARA
6N	Cartone	2	55 x 38 x 15 cm	0,700 +/- 8%

PALLETIZZAZIONE

TIPO PALLET	N° COLLI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	TOTALE COLLI PER PALLET	ALTEZZA ESCLUSO PALLET	FASCIATURA	PESO NETTO
EPAL	4	10	40	150 cm	PE	+/- 560,000KG.

ALLERGENI IN ACCORDO CON LE LINEE GUIDA EUROPEE 2007/68/	ASSENTE	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA ACCIDENTALE	PRESENZA IN REPARTO
Cereali contenenti glutine (chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati dai cereali.	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X			X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e di Queensland prodotti e da essi derivati.	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			

OGM

IL PRODOTTO È CONFORME AI REGOLAMENTI CE 1829 E 1830 DEL 2003 IN MATERIA DI OGM.

INDUSTRIA SALUMI SIMONINI S.P.A.

Via Modena 176, Castelvetro (MODENA)

Tel. 059.702553 - Fax 059.702258 - www.isas.it - info@isas.it