

**SCHEDA TECNICA****PROSCIUTTO DI PARMA LEGATO**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Prosciutto di Parma		
CODICE DEL PRODOTTO		PDP01018
CODICE EAN PRODOTTO		440342
INGREDIENTI		
Coscia di suino, sale.		
PESO	Kg. 7- 8,5	
PERIODO DI STAGIONATURA	18 mesi +	
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura < 10°C	
TRASPORTO	Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare	
DESTINAZIONE D'USO	Consumazione diretta	
CARATTERISTICHE LOGISTICHE		
PEZZI PER CARTONE	2 prosciutti per cartone	
DIMENSIONI CARTONE	Profondità: 380 mm Larghezza: 590 mm Altezza: 130 mm	
PALLETTIZZAZIONE	Cartoni per strati: 4 Strati per pallet: 5	
Tutto il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con alimenti ai sensi dei: ✓ Regolamento CE 1935/04 ✓ Regolamento CE 2023/06 ✓ Regolamento CE 1895/05 ✓ Direttiva CE 89/2003 ✓ Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni ✓ Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni ✓ DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni ✓ Decreto n. 174 del 24/09/2008		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
CONSISTENZA	Il prosciutto deve presentare un giusto grado di morbidezza al taglio; le carni non devono essere molli o stoppose.	
COLORE	Il colore al taglio deve essere uniforme rosso-rosato, inframmezzato dal colore bianco delle parti grasse.	
SAPORE	Delicato e gradevole, sapido ma non salato	
AROMA	Intenso, tipico di prosciutto stagionato	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PROFILO MICROBIOLOGICO	VALORI NUTRIZIONALI (indicativi)
Umidità min 59% max 63,5 %	Salmonella assente /25g	Valore energetico 270 kcal/100 g
Sale da 4,5% a 6,7%	Listeria m. assente /25g	Proteine 26 %
Nitriti non rilevati	S. aureus < 10 ufc/g	Lipidi 18 %
Nitrati non rilevati	Coli < 10 ufc/g	
Sulfamidici non rilevati		
SOSTANZE ALLERGENICHE	Assenza di sostanze che provocano allergie elencate nell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011	