

|  |  |
|--|--|
| <b>Denominazione Prodotto</b>  | <b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO<br/>ADDOBBO/PIATTO</b>  |
| <b>Bollatura di origine (Macello)</b>                                  | CE IT 304 M  |
| <b>Bollatura disossatura</b>   | Vedasi bollo CE e Ragione Sociale riportati nelle etichette “prodotto” e “cartone”   |
| <b>Provenienza</b>   | Da suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia   |
| <b>Caratteristiche dei suini</b>                                       | Età non inferiore ai nove mesi<br>Peso medio per partita di 160 kg più o meno il 10%   |
| <b>Caratteristiche della coscia fresca<br/>(D.M. n. 253/93 art. 2)</b> | N° di Iodio non superiore a 70<br>Contenuto in acido linoleico non superiore al 15%<br>Copertura di grasso tra i 15 e 30 mm<br>Peso: 10 – 16 Kg (dopo la rifilatura)   |
| <b>Caratteristiche di stagionatura</b>                                 | In ambiente fresco (max 20°C; U.R.: tra 70 ed 80%)   |
| <b>Descrizione Prodotto</b>  |  |
| <b>Base ossea</b>  | Assente  |
| <b>Rifilatura</b>  | Taglio Parma   |
| <b>Condizioni di Trasporto</b>   | Gli automezzi devono rispettare le temperature di trasporto indicate nel Regolamento CE 853/2004.<br>I prosciutti disossati e confezionati sottovuoto, vengono mantenuti ad una temperatura max.: + 8°C  |
| <b>Imballo</b>   | busta sottovuoto (imballo primario: poliammide con strato saldante in polietilene “food grade”) con applicazione di carta stagnola (alluminio intercalato a carta pelure “food grade”) sul gambetto.<br>All’esterno, rete colorata, cartone di contenimento o altre decorazioni a seconda della richiesta del Cliente.<br>Imballo secondario: cartone 60 x 40 x 15 cm (o misure alternative a richiesta del cliente) – contenuto: n.2 pezzi per cartone. |
| <b>Identificazione</b>   | I timbri identificativi del prosciuttificio sono ben leggibili sulla cotenna. Il bollo sanitario del laboratorio di disosso e confezionamento, è apposto sull’etichetta esterna di ciascuna confezione e sull’etichetta logistica del cartone. Il lotto di produzione è riportato sia sull’etichetta del prodotto che sull’etichetta logistica del cartone..   |
| <b>Ingredienti</b>   | Carni (coscia) di suini nati in ITALIA / allevati in ITALIA / macellati in ITALIA; sale marino<br>Additivi: assenti.<br>OGM: assenti   |
| <b>Processo Produttivo</b>   | Fasi: ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio; asciugatura; pre-stagionatura; stagionatura; disosso.   |
| <b>Stagionatura</b>  | Almeno 12 mesi   |
| <b>Peso del prodotto sottovuoto</b>                                    | 7 – 10 Kg  |
| <b>Caratteristiche Organolettiche</b>                                  |  |
| <b>Colore</b>  | Rosso scuro per le parti magre, bianco ed ambrato per quelle grasse  |
| <b>Consistenza</b>   | Compatta   |
| <b>Aroma</b>   | Tipico del prosciutto stagionato, gradevole  |
| <b>Indici Microbiologici</b>   |  |
| <b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>                                 | ≤ 100 ufc/g  |
| <b>Enterobatteriaceae</b>  | ≤ 1000 ufc/g   |
| <b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>                                | ≤ 10 000 ufc/g   |
| <b>Anaerobi solfito-riduttori</b>                                      | ≤ 1000 ufc/g   |
| <b>Clostridium perfringens</b>   | ≤ 1000 ufc/g   |
| <b>Listeria monocytogenes</b>  | Assente in 25 g  |
| <b>Salmonella spp</b>  | Assente in 25 g  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Yersinia enterocolitica presunta patogena</b>                       | Assente in 25 g  |
| <b>E.coli O157</b>   | Assente in 25 g  |
| <b>Indici chimici (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)</b> |  |
| <b>Energia</b>   | 1108 KJ- 266 Kcal  |
| <b>Grassi</b>  | 18 g di cui saturi 6,1 g   |
| <b>Carboidrati</b>   | < 0,5 g di cui zuccheri 0 g  |
| <b>Proteine</b>  | 26 g   |
| <b>Sale</b>  | 4,4 g  |
| <b>Conservabilità prodotto sottovuoto</b>                              | Temperatura max: +8°C. U.R. 55 -65%.<br>Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di disosso e confezionamento  |
| <b>Riconoscibilità sul prodotto</b>                                    | Corona ducale a cinque punte con inscritta la parola PARMA impressa a fuoco sulla cotenna, e sigillo metallico circolare apposto sulla cotenna del gambetto recante il codice della sede di stagionatura, secondo il Consorzio del Prosciutto Di Parma DOP |

**Presentazione del prodotto ed etichetta commerciale**



Approvato da:

Ufficio Assicurazione e Controllo Qualità – Mec-Carni S.p.a.