



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 01
del 03/08/2023

CODICE ARTICOLO	29041	
DESCRIZIONE	PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.	
MARCHIO	CLAI®	
INGREDIENTI	coscia di suino, sale.	
ORIGINE DELLA CARNE	da suini nati, allevati e macellati in Italia	
STATO FISICO	stagionato, disossato pressato taglio vivo	
CONFEZIONAMENTO	sottovuoto	
SHELF LIFE	180 giorni	
CONSERVAZIONE	+2°C / +8°C	
EAN PEZZO	2229005	
EAN CARTONE	98015832003148	
PESO MEDIO SINGOLO PEZZO	--	
PEZZI PER CARTONE	--	
PESO MEDIO CONFEZIONE	7,00 kg	
PEZZI PER CONFEZIONE	--	
CONFEZIONI PER CARTONE	2	
TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone	
DIMENSIONI CARTONE (CM)	59 x 13,5h x 39	
PESO MEDIO CARTONE (KG)	14,0	
TARA CARTONE (KG)	0,780	
CARTONI PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	10	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli (UFC/g)	<100
	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	<100
	Listeria monocytogenes (UFC/g)	<100
	Salmonella	Non rilevabile in 25 g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 gr)	Energia	1113 kJ / 267 kcal
	Grassi	18 g
	di cui acidi grassi saturi	6,1 g
	Carboidrati	<0,5 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	26 g
	Sale	4,4 g
ALLERGENI	Il prodotto non contiene sostanze allergeniche ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.	
NOTE	Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Reg. (CE) 1107/96.	Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente.
FOTO		

CLAI S.c.a.

Via Gambellara 62/a, 40026 Sasso Morelli – Imola (BO) – Italy

Tel: 0542.55711 | Fax: 0542.55777

www.clai.it

Cod. Fisc. 00317470375 | Part.IVA 00502551203