

SCHEDA TECNICA
Prosciutto di Parma DOP S/O



Dati generali

| | |
|----------------------------------|---|
| Nome in fattura | PARMA S/O 18M ADD CORDA 8,5k-ct1pz |
| Codice prodotto | 005025 |
| Nomenclatura doganale | 02101981 |



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino, sale.

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** lavorato e stagionato utilizzando cosce di Suino Pesante, secondo il disciplinare della D.O.P.. Un'attenta salagione e una lenta e graduale stagionatura di 18 mesi. La lavorazione è molto accurata e la pulitura approfondita. Aperto, l'osso viene estratto dopo aver tagliato longitudinalmente il prosciutto. Pulito a coltello, eliminando sugna, eventuali parti scure del magro e il grasso giallo
SPEZIE E AROMI: sale

SCHEMA TECNICA
Prosciutto di Parma DOP S/O

Caratt. tecniche medie

| | |
|---|------------|
| Confezione | sottovuoto |
| Temperatura di conservazione consigliata | max 10°C |
| Stagionatura | 18 mesi |

Proprietà organolettiche

| | |
|------------------------|---|
| Aspetto esterno | cotenna chiara, grasso color paglierino |
| Gusto | dolcemente appetitoso |
| Profumo | delicato |
| Colore | magro rosso omogeneo, grasso bianco o leggermente roseo |

| | | | | | |
|-------------------|-----------------|----------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Peso medio | Diametro | Altezza | Larghezza | Lunghezza | TMC standard |
| 8,5 kg | | 46 cm | 25,5 cm | 16 cm | 9 mesi dal confezionamento |

Pallettizzazione**Imballaggio**

| | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|----------------------------------|---------------------------------|---|---------------------|
| Numero imballi per piano | Numero piani | Numero imballi per pallet | Numero pezzi per imballo | Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri | GTIN imballo |
| 5 | 7 | 35 | 1 | 0,215X0,35X0,465 | 8002974011916 |

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

| Parametro | Valori medi per 100 g di prodotto |
|--------------------------|--|
| Umidità (g) | 50 |
| Grassi (g) | 16 |
| Acidi grassi saturi (g) | 6,4 |
| Proteine (g) | 28 |
| Carboidrati (g) | 0 |
| Zuccheri (g) | 0 |
| Sale (g) | 4,8 |
| Valore energetico (kcal) | 256 |
| Valore energetico (kJ) | 1068 |
| Aw | 0,93 |
| pH | 5,7 |

| Parametri | Valori medi |
|--------------------------------|--------------------|
| Carica Mesofila Totale ufc/g | 5*10 ⁶ |
| E. Coli ufc/g | < 10 ² |
| Coliformi Fecali ufc/g | < 10 ² |
| Stafilococcus aureus ufc/g | < 10 ² |
| Salmonella spp. in 25 g | Assente |
| Listeria Monocytogenes in 25 g | Assente |

SCHEMA TECNICA
Prosciutto di Parma DOP S/O

Allergeni

| Sostanza | Presenza |
|--|-----------------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati) | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | NO |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti | NO |
| Sedano e prodotti derivati | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro | NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO |

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361