

SCHEMA TECNICA  
**Prosciutto di Parma DOP S/O**



### Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>PARMA S/O 15M ADD MS7,5/8K-ct1</b>
<b>Codice prodotto</b>	005022
<b>Nomenclatura doganale</b>	02101981



### Descrizione del prodotto

<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale.
<b>Caratteristiche qualitative</b>	<p><b>QUALITÀ:</b> lavorato e stagionato secondo il disciplinare della D.O.P.. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura di 15 mesi. La lavorazione è molto accurata e la pulitura approfondita. Il disosso è 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.</p> <p><b>SAPORE:</b> dolcezza impareggiabile. Profumo, sapore, personalità ben distinte.</p>

### Caratt. tecniche medie

<b>Confezione</b>	sottovuoto
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	max 10°C
<b>Stagionatura</b>	15 mesi minimi

### Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	cotenna chiara, grasso color paglierino
<b>Gusto</b>	dolcemente appetitoso
<b>Profumo</b>	delicato
<b>Colore</b>	magro rosso omogeneo, grasso bianco o leggermente roseo

<b>Peso medio</b>	<b>Diametro</b>	<b>Altezza</b>	<b>Larghezza</b>	<b>Lunghezza</b>	<b>TMC standard</b>
7,5 kg		47 cm	23 cm	17 cm	9 mesi dal confezionamento

SCHEMA TECNICA  
**Prosciutto di Parma DOP S/O**

**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	8002974011886

**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 <sup>6</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

**SCHEMA TECNICA**  
**Prosciutto di Parma DOP S/O**

## **Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
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