

SCHEMA TECNICA

Prosciutto di Parma DOP affettato

**Dati generali**

Nome in fattura	AFF. PROSC. PARMA DOP 24MESI 100g-ct8pz
Codice prodotto	006021
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974038654
Nomenclatura doganale	02101981

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di suino, sale.

Caratteristiche qualitative Prodotto secondo la normativa D.O.P., utilizzando cosce di suino selezionate per qualità e peso idonei ad una stagionatura lunga 24 mesi.

Profumo di cantina e massima dolcezza.

Caratt. tecniche medie

Confezione	atmosfera protettiva
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C
Stagionatura	24 mesi

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	fette sovrapposte leggermente mosse
Gusto	dolcemente appetitoso
Profumo	delicato
Colore	magro rosso omogeneo, grasso bianco o leggermente roseo

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
100 gr		2 cm	21 cm	25,5 cm	75 giorni 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
7	18	126	8	0,09X0,534X0,234	8002974038623

SCHEMA TECNICA

Prosciutto di Parma DOP affettato**Parametri chimici**

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 microbiologici

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	Reg. CE 2073/2005

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

SCHEMA TECNICA

Prosciutto di Parma DOP affettato

Disposizioni di legge

HACCP

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

Tracciabilità

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

OGM

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