

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev.00 del 01.02.2015
	30328 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSSO PRESSATO 18 MESI	



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

<p>Prodotto: Prosciutto Parma DOP s/osso pressato 18 Mesi (stagionato)</p> <p>Codice prodotto: 30311</p> <p>1. Definizione e presentazione: Prosciutto di suino stagionato 18 mesi, disossato, pressato e sottovuoto.</p> <p>2. Produttore: Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a. – Stabilimento di Capoponte (PR) / Stabilimento di Beduzzo di Corniglio (PR) *</p> <p>3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria: IT 549 L CE / IT 513 L CE *</p> <p>*eventuali prodotti provenienti da balie potrebbero differire dal bollo precedentemente riportato.</p> <p>4. Origine carni: "Origine Italia"</p> <p>5. Composizione-pezzatura-dimensioni: Peso 4 Kg c.a.</p> <p>5. Temperatura del prodotto: < 10° C.</p> <p>7. Modalità di servizio: Secondo esigenze del cliente.</p> <p>8. Trasporto: Automezzi refrigerati</p>	<p>9. Caratteristiche merceologiche:</p> <p>9.1) Caratteristiche chimico-fisiche: Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate</p> <p>9.2) Caratteristiche microbiologiche: Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.</p> <p>9.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali: Colore della cotenna: Giallo paglierino Colore del grasso : Bianco Colore del magro : Rosa uniforme Odore: Gradevole e delicato Consistenza: Soda</p> <p>9.4) Ingredienti: Carne suina, sale.</p> <p>10. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti</p> <p>11. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.</p> <p>12. Allergeni: Assenti.</p> <p>13. Materiali a contatto e imballaggi: Esclusivamente ad uso alimentare</p> <p>14. Additivi: Non contenuti</p>
---	---

Segue tabella nutrizionale

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**30328 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSSO
PRESSATO 18 MESI**

Rev.00
del 01.02.2015

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	267
	KJ/100g	1113
Grassi totali	%	18
di cui acidi grassi saturi	%	6.1
Carboidrati	%	< 0.50
di cui zuccheri	%	0
Proteine:	%	26
Sale	%	4.4

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini