



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### 20304 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSO ADDOBBO

Rev.00  
del 01.02.2015



**Prodotto:** Prosciutto Parma DOP s/osso addobbo (stagionato)

**Codice prodotto:** 20304

**1. Definizione e presentazione:**

Prosciutto di suino stagionato per minimo 12 mesi, disossato e sottovuoto.

**2. Produttore:**

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a. – Stabilimento di Beduzzo di Corniglio (PR) \*

**3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:**

IT 513 L CE \*

\*eventuali prodotti provenienti da balie potrebbero differire dal bollo precedentemente riportato.

**4. Origine carni:**

“Origine Italia”

**5. Composizione-pezzatura-dimensioni:**

Peso > 7 Kg

**6. Temperatura del prodotto:** < 10° C.

**7. Modalità di servizio:**

Secondo esigenze del cliente.

**8. Trasporto:** Automezzi refrigerati

**9. Shelf life**

Da consumarsi preferibilmente entro 180 gg dalla data di disosso/porzionatura

**10. Caratteristiche merceologiche:**

**10.1) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

**10.2) Caratteristiche microbiologiche:**

Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

**10.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:**

Colore della cotenna: Giallo paglierino

Colore del grasso : Bianco

Colore del magro : Rosa uniforme

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

**10.4) Ingredienti:**

Carne suina, sale.

**11. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale:** Assenti

**12. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana:** assenti o entro i limiti normativi.

**13. Allergeni:** Assenti.

**14. Materiali a contatto e imballaggi:**

Esclusivamente ad uso alimentare

**15. Additivi:** Non contenuti



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**20304 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSSO  
ADDOBBO**

Rev.00  
del 01.02.2015

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

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*