



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## 20320 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSSO TRANCI

Rev.00  
del 01.02.2015



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

**Codice prodotto:** 20320

### 1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato per minimo 12 mesi, disossato, diviso in tranci e messo 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 medio 2.6 Kg

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

### 7. Modalità di servizio:

Secondo esigenze del cliente.

### 8. Trasporto: Automezzi refrigerati

### 9. Caratteristiche merceologiche:

#### 9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi caratteristiche nutrizionali  
sotto riportate

#### 9.2) Caratteristiche microbiologiche:

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

#### 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

#### 9.4) Ingredienti:

Carne suina, sale.

### 10. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

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

### 12. Allergeni: Assenti.

### 13. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

### 14. Additivi: Non contenuti



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**20320 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSSO  
TRANCI**

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*