



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## 30347 – PROSCIUTTO DI PARMA USA C/OSSO

Rev.00  
del 01.02.2015



**Prodotto:** Prosciutto di Parma USA c/osso  
(stagionato)

**Codice prodotto:** 30347

### 1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino, proveniente da allevamenti codificati USA, stagionato con osso, rifilato a coscia di pollo intero; stagionato per minimo 400 gg.

### 2. Produttore:

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

### 3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 549 L CE \*

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

### 4. Origine carni:

“Origine Italia”

### 5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso > 8,5 Kg

**6. Temperatura del prodotto:** Conservare in luogo fresco e asciutto

### 7. Modalità di servizio:

Prodotto appeso a ganci di giostra o in cestoni di cartone su pallets (jumbo).

**8. Trasporto:** Automezzi refrigerati

### 9. Caratteristiche merceologiche:

#### 9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

#### 9.2) Caratteristiche microbiologiche:

Conforme ai Reg. FSIS e al 9CFR 430

#### 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.

**13. Allergeni:** Assenti.

### 14. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

**15. Additivi:** Non contenuti



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30347 – PROSCIUTTO DI PARMA USA C/OSSO**

Rev.00  
del 01.02.2015

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g**  
*Riferiti al prodotto disossato*

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  
*Erico Raffagnini*