



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) / Stabilimento di
Beduzzo di Corniglio (PR) *

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 549 L CE / 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 > 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