



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30320 – PROSCIUTTO PARMA DOP S/OSSO
TRANCI**

Rev.00
del 01.02.2015



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

Codice prodotto: 30320

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 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 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

**30320 – 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