



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

30303 – PROSCIUTTO PARMA DOP C/OSSO

Rev.00  
del 02.02.2015



**Prodotto:** Prosciutto Parma DOP c/osso (stagionato)

**Codice prodotto:** 30303

### 1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato con osso rifilato a coscia di pollo intero; stagionato per minimo 12 mesi.

### 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: < 21° C.

### 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:

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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30303 – PROSCIUTTO PARMA DOP C/OSSO**

Rev.00  
del 02.02.2015

**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  
*Enrico Raffagnini*