



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30340 – PARMA DISOSSATO “SFILATO” STAG.
18/20 M. KG. 7,5/9**

Rev.00
del 01.02.2015



Prodotto: Parma disossato “Sfilato” Stag. 18/20 M.
Kg. 7,5/9

Codice prodotto: 30340

1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato 18/20 mesi, disossato e 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: da Kg 7,5 a 9.

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

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev.00 del 01.02.2015
	30340 – PARMA DISSATO “SFILATO” STAG. 18/20 M. KG. 7,5/9	

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