

Denominazione Prodotto	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO PRESSATO	
Bollatura di origine (Macello)	CE IT 304 M	
Bollatura disossatura	Vedasi bollo CE e Ragione Sociale riportati nelle etichette “prodotto”	
Provenienza	Da suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia	
Caratteristiche dei suini	Età non inferiore ai nove mesi Peso medio per partita di 160 kg “- il 10% / + il 15%”	
Caratteristiche della coscia fresca (D.M. n. 253/93 art. 2)	N° di Iodio non superiore a 70 Contenuto in acido linoleico non superiore al 15% Copertura di grasso tra i 15 e 30 mm Peso: 10 – 16 Kg (dopo la rifilatura)	
Caratteristiche di stagionatura	In ambiente fresco (max 20°C; U.R.: tra 70 ed 80%)	
Descrizione Prodotto		
	Base ossea	Assente
	Rifilatura	Taglio Parma
Condizioni di Trasporto	Gli automezzi devono rispettare le temperature di trasporto indicate nel Regolamento CE 853/2004. I prosciutti disossati e confezionati sottovuoto, vengono mantenuti ad una temperatura max.: + 8°C	
Imballo e pallettizzazione	busta sottovuoto (imballo primario: poliammide con strato saldante in polietilene “food grade”) con applicazione di carta stagnola (alluminio intercalato a carta pelure “food grade”) sul gambetto. All’esterno, rete colorata, cartone di contenimento o altre decorazioni a seconda della richiesta del Cliente. Imballo secondario: cartone 60 x 40 x 15 cm (o misure alternative a richiesta del cliente) – contenuto: n.2 pezzi per cartone. Pallettizzazione: bancale 80cm x 120cm – 24 colli	
Identificazione	I timbri identificativi del prosciuttificio sono ben leggibili sulla cotenna. Il bollo sanitario del laboratorio di disosso e confezionamento, è apposto sull’etichetta esterna di ciascuna confezione e sull’etichetta logistica del cartone. Il lotto di produzione è riportato sia sull’etichetta del prodotto che sull’etichetta logistica del cartone.	
Ingredienti	Carni (coscia) di suini nati in ITALIA / allevati in ITALIA / macellati in ITALIA; sale marino Additivi: assenti. OGM: assenti	
Processo Produttivo	Fasi: ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio; asciugatura; pre-stagionatura; stagionatura; disosso e confezionamento sottovuoto.	
Stagionatura	Almeno 16 mesi	
Peso del prodotto sottovuoto	7 – 8,5 Kg	
Caratteristiche Organolettiche		
	Colore	Rosso scuro per le parti magre, bianco ed ambrato per quelle grasse
	Consistenza	Compatta
	Aroma	Tipico del prosciutto stagionato, gradevole
Indici Microbiologici		
	E.coli β-glucuronidasi positivi	≤ 100 ufc/g
	Enterobatteriaceae	≤ 1000 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/g
	Anaerobi solfito-riduttori	≤ 1000 ufc/g
	Clostridium perfringens	≤ 1000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Salmonella spp	Assente in 25 g				
Yersinia enterocolitica presunta patogena	Assente in 25 g				
E.coli O157	Assente in 25 g				
Indici chimici (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)					
Energia	1113 KJ- 267 Kcal				
Grassi	18 g di cui saturi 6,1 g				
Carboidrati	< 0,5 g di cui zuccheri 0 g				
Proteine	26 g				
Sale	4,4 g				
Umidità	Compresa tra il 59% ed il 63.5%				
Indice di proteolisi	Compreso tra il 24% ed il 31%				
Allergeni:					
ALLERGENI: - Reg EU 1169/2011; - USA* (big 8 + FALCPA Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act)	Ingrediente (presente nel prodotto?) (SI/NO)	Presenza allergene		Potenziale cross contaminazione (SI / NO)	
		Produzione sulla stessa linea (SI/NO)	Presente nello stabilimento (SI/NO)		
	Glutine / Gluten	NO	NO	NO	NO
	- Frumento / Wheat*	NO	NO	NO	NO
	- Segale / Rye	NO	NO	NO	NO
	- Orzo / Barley	NO	NO	NO	NO
	- Avena / Oats	NO	NO	NO	NO
	- Farro /Spelt	NO	NO	NO	NO
	- Kamut	NO	NO	NO	NO
	Crostacei / Crustaceans*	NO	NO	NO	NO
	Conservabilità prodotto sottovuoto		Temperatura max: +8°C. U.R. 55 -65%. Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di disosso e confezionamento		
	Riconoscibilità sul prodotto		Corona ducale a cinque punte con inscritta la parola PARMA impressa a fuoco sulla cotenna, e sigillo metallico circolare apposto sulla cotenna del gambetto recante il codice della sede di stagionatura, secondo il Consorzio del Prosciutto Di Parma DOP		
	Presentazione del prodotto ed etichetta commerciale				
					



Etichetta tecnica "prodotto"

PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSS. PRESSATO
STAG. MIN. 16 MESI

CONFEZIONATO IL:
03-08-22

DATA PRODUZIONE:
VII-20

DA CONSUMARSI
PREF. ENTRO IL:
03.08.23

Lotto:
1030822

Peso Netto
1,298kg



Etichetta logistica "cartone"

Commercializzato da:

MEC-CARNI S.p.A.

Via P.M. Virgilio, n. 22 - 46010 Marcaria (MN)

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSS.
PRESSATO / STAG. MIN. 16 MESI**

Conservare a temperatura < +8°C

Lotto:	CONFEZIONATO IL:	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO IL:	DATA PRODUZIONE:
1030822	03-08-22	03.08.23	VII-20
Num. Pezzi	Peso Netto	Num. Cartone	
1*	1,298*kg	1	



Chiave GS1 (peso variabile)	ITF14 prodotto
2818792	98055965663123
Approvato da:	Ufficio Assicurazione Qualità