

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA
CRUDA STAGIONATA



PESO: 7 KG (PESO MEDIO)



CONSERVAZIONE E SHELF LIFE:
+1°C/+7°C
180 GIORNI

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E FISICHE

Il prosciutto di Parma è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso). La produzione segue quanto prescritto dalla legge di tutela n.26 del 13 febbraio 1990 e dal Reg. CE 1107/96.

La stagionatura minima è di 12 mesi.

Colore: rosso-roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezatura.

Aroma: caratteristico.

CODICI INTERNI PRODOTTI:

05 "SANT'ELIA" PROSCIUTTO CRUDO PARMA S/O PRESSATO
05.01 "SANT'ELIA" PROSCIUTTO CRUDO PARMA S/O ADDOBBO
05.03 "SANT'ELIA" PROSCIUTTO CRUDO PARMA S/O RISERVA

INGREDIENTI:

Coscia di suino (origine: Italia), sale

ALLERGENI:

Nessuno

MODALITÀ DI CONSUMO:

Da consumarsi tal quale previa eliminazione della porzione di cotenna.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E MICROBIOLOGICI:

Umidità	Valore compreso tra 59 % e 63,5 %
Sale	Valore compreso tra 4,2 % e 6,2 %
aw	≤ 0,92
pH	Valore compreso tra 5,4 e 6,3
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1113 Kj / 267 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Contenuto del cartone	2 pezzi per cartone
Pallettizzazione	25 cartoni per pallet
Smaltimento imballaggio	Se confezionato sottovuoto, il sacco va riciclato nella raccolta differenziata della plastica.