

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. 00
	<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> <b>stagionato minimo 18 mesi disossato pressato</b>	del 15/06/2023

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
PRODUCT FEATURES	
Denominazione <i>Denomination</i>	PROSCIUTTO DI PARMA stagionato minimo 18 mesi disossato pressato
Descrizione <i>Description</i>	Prodotto di carne stagionato ottenuto da cosce di suino italiano mediante tecnica tradizionale prevista da disciplinare di produzione (Legge n. 26 del 13/02/1990).  <i>Cured and seasoned product made from Italian selected haunches, following the traditional processing law and regulations (Law n.26 of 13/02/90).</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Privo di infiltrazioni, sfesature o cavità  <i>The product is free of infiltrations, of cuts and of cavities</i>
Colore <i>Color</i>	Rosso uniforme  <i>Red uniform</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Morbida, non fibrosa alla masticazione  <i>Soft and delicate to taste</i>
Aroma <i>Aroma</i>	Tipico di stagionato  <i>Typical aroma of aged</i>
Gusto <i>Flavor</i>	Delicato e dolce, moderata percezione salina  <i>Delicate and sweet, moderate salt perception</i>
INGREDIENTI	
INGREDIENTS	
Carne di suino, sale. <i>Pork meat, salt</i>	
<b>POTENZIALI ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/2011 – All. II): <b>NESSUNO</b>	
<b>POTENTIAL ALLERGENS</b> (Reg. CE 1169/2011 – All. II): <b>NONE</b>	
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.)</b> (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.	
<b>GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (G.M.O)</b> (Reg. CE 1829/2003 and 1830/2003 and s.m.): the product doesn't contain ingredients or raw materials deriving from genetically modified organisms.	

**PROSCIUTTO DI PARMA**  
stagionato minimo 18 mesi disossato pressato

del 15/06/2023

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
<b>GENERAL FEATURES</b>	
Peso medio <i>Average weight</i>	6,5 kg
Stagionatura <i>Minimum curing time</i>	minimo 18 mesi <i>minimum 18 months</i>
Tipo di confezionamento <i>Packaging</i>	Sottovuoto <i>Undervacuum</i>
TMC <i>Minimum Durability Date</i>	180 giorni da confezionamento <i>180 days from packaging</i>
Modalità di conservazione <i>Storage instructions</i>	Conservare a temperatura non superiore a +10°C. <i>Keep at a temperature not exceeding +10°C.</i>
Imballo primario <i>Primary Packaging</i>	Busta trasparente per confezionamento sottovuoto idonea al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente nazionale ed UE. <i>Transparent packaging and external covering conformed to current italian and EU law.</i>
N. pezzi imballo primario <i>N. item for primary packaging</i>	1
Imballo secondario <i>Secondary Packaging</i>	Cartone americano <i>American carton</i>
Pezzi per imballo secondario <i>Pieces for secondary packaging</i>	2
Pallettizzazione <i>Pallettizing</i>	cartoni per strato n./Cartons per layer n. 4 strati per pallet n./Layers for pallet n. 10
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI</b>	
<b>CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS</b>	
aw	≤ 0,92
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	
<b>MICROBIOLOGICAL ANALYSES</b>	
Listeria monocytogenes	assente/25g <i>Absent/25 g</i>
Salmonella	assente/25g <i>Absent/25 g</i>
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (SU 100 g)</b>	
<b>NUTRITION FACTS (ON 100 g)</b>	
Valore energetico/ <i>Energy value</i>	1113 kJ / 267 kcal
Grassi/ <i>Fats</i>	18 g
di cui saturi/ <i>of which saturates</i>	6,1 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	<0,5 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	0 g
Proteine/ <i>Proteins</i>	26 g
Sale/ <i>Salt</i>	4,4 g