

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Denominazione commerciale	Prosciutto Crudo di Parma DOP Disossato
Denominazione legale	Prosciutto Crudo di Parma DOP
Descrizione prodotto	Prosciutto di suino stagionato per minimo 16 mesi, disossato, pressato e sottovuoto
Produttore	COOP. PRODUTTORI SUINI PRO SUS SCA Strada Valparma 234, 43020 – Bedduzzo di Corniglio (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Coscia di suino, sale marino
Allergeni	Nessuno
OGM	Assenti
Stilbenici, tireostatici, sostanze ad azione ormonale od antiormonale	Assenti
Residui di farmaci, antibiotici, antiparassitari od altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana	Assenti
Additivi	Non contenuti
Modalità di conservazione	< +10°C
Modalità di servizio	Secondo esigenze del cliente
Peso variabile	>7kg
Shelf life	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di disosso/porzionatura
Origine carni	Italia
Materiali a contatto ed imballaggi	Esclusivamente ad uso alimentare

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0055
Bollo CE	IT 513 L CE *

*Eventuali prodotti provenienti da balie potrebbero differire dal bollo precedentemente riportato

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

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

-Caratteristiche merceologiche-sensoriali-

Colore della cotenna	Giallo paglierino
Colore del grasso	Bianco
Colore del magro	Rosa uniforme
Odore	Gradevole e delicato
Consistenza	Soda

-Caratteristiche microbiologiche-

Entro i limiti indicati dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 2073/2005 e s.m.i.