



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:**  
**PROSCIUTTO DI PARMA DOP**  
**STAGIONATO MINIMO 18 MESI**

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	
<b>Denominazione</b>	Prosciutto di Parma DOP
<b>Descrizione</b>	Prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP, certificata da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA
<b>Codice articolo</b>	<b>D12700</b>
<b>Codice ean</b>	2567079
<b>ITF cartone</b>	98005219127000

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
<b>Peso medio</b>	8+ kg
<b>Stagionatura</b>	18 mesi
<b>Shelf life garantita</b>	135 giorni
<b>Modalità di confezionamento</b>	Confezionato sottovuoto
<b>Condizioni di conservazione</b>	0°C -6°C
<b>Modalità e limitazioni d'uso</b>	Da consumarsi previa rimozione della cotenna e previo frazionamento. Nessuna limitazione d'uso

<b>CONFEZIONAMENTO, PACKAGING E CARTONING</b>	
<b>Confezione primaria</b>	Film plastico multistrato
<b>Confezione secondaria</b>	Cartone
<b>Numero pezzi per cartone</b>	2
<b>Numero di cartoni per pallet</b>	20
<b>Numero di cartoni per strato</b>	4
<b>Numero di strati</b>	5

<b>LISTA INGREDIENTI</b>	
Carne di suino, sale.	
<b>Origine della carne</b>	Italia

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100g di prodotto)</b>	
<b>kJ/kcal</b>	1114/266
<b>Grassi</b>	18
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	7
<b>Carboidrati</b>	0,5
<b>Di cui zuccheri</b>	0
<b>Proteine</b>	26
<b>Sale</b>	5



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:**  
**PROSCIUTTO DI PARMA DOP**  
**STAGIONATO MINIMO 18 MESI**

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

<b>Aspetto e colore</b>	Cotenna di colore dorato, la maschera presenta il magro di colore rosso rubino e grasso bianco
<b>Consistenza</b>	Compatta
<b>Profumo</b>	Stagionato e delicato
<b>Sapore</b>	Dolce

**LIMITI MICROBIOLOGICI (ufc/g)**

<b>Enterobatteri</b>	<100
<b>Escherichia coli</b>	<10
<b>S. aureus</b>	<100
<b>L. monocytogenes</b>	Conforme al Reg. CE 2073/2005
<b>Salmonella</b>	Conforme al Reg. CE 2073/2005

**LIMITI CHIMICI**

<b>Aw</b>	≤0,92
<b>NITRITI/NITRATI</b>	Assenti

**ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI**  
**(Reg. CE 1169/2011)**

<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	
Soia e prodotti a base di soia	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Carylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholettia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci dei Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X	



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:**  
**PROSCIUTTO DI PARMA DOP**  
**STAGIONATO MINIMO 18 MESI**

**ALTRE INFORMAZIONI**

Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003)

Gruppo Parmacotto S.p.A. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti in conformità al D.M. 21/03/1973, al DPR 777/82 e s.m.i., al Regolamento 1935/2004/CE, al Regolamento UE 10/2011 ed al Regolamento 2023/2006/CE e s.m.

**DICHIARAZIONE AMBIENTALE**

<b>IMBALLO PRIMARIO (busta e etichetta)</b>	Codice: 07/other - plastica
<b>CARTA STAGNOLA</b>	Codice: 41-ALU - alluminio
<b>IMBALLO SECONDARIO (cartone ondulato)</b>	Codice: PAP-20 - carta