



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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione	Prosciutto di Parma DOP
Descrizione	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
Codice articolo	D12700
Codice ean	2567079
ITF cartone	98005219127000

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

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

LISTA INGREDIENTI	
Carne di suino, sale.	
Origine della carne	Italia

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



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

PARAMETRI ORGANOLETTICI

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

LIMITI MICROBIOLOGICI (ufc/g)

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

LIMITI CHIMICI

Aw	≤0,92
NITRITI/NITRATI	Assenti

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

ALLERGENI	Assenza	Presenza
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

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