



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO</b>	Data em.	22/03/17
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	06

### PRODOTTO

Prosciutto Parma DOP con osso.

### DESCRIZIONE D'USO

Salume stagionato da consumarsi affettato, adatto a tutte le tipologie di consumatori.

### INGREDIENTI

Carne suina, sale.

### COADIUVANTE TECNOLOGICO

Sugna.

### PEZZATURA

Kg. 8,7/11,5.

### TMC

Il Prosciutto Parma DOP con osso non ha scadenza.

### CONSERVAZIONE

Conservare al fresco.

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Al Prosciutto di Parma Bedogni è riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai sensi della legge n. 26/90 e del Regolamento (CE) n. 1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Autocontrollo (sistema HACCP): Come previsto dai Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04.

### NUMERO RICONOSCIMENTO CE

IT 1016 L

### CICLO PRODUTTIVO

Le cosce fresche vengono selezionate accuratamente e messe sotto sale comune in celle frigorifere per un primo periodo di giorni 6 (sei), vengono successivamente smosse nella parte muscolare con massaggiatrice automatica, per favorirne la penetrazione del sale quindi salate per una seconda volta e riposte in cella frigorifera per giorni 20 (venti). Successivamente viene tolto il sale residuo e messe in cella da riposo per ulteriori giorni 60 (sessanta) circa, e quindi lavate con lavatrice automatica a spruzzo ed è a questo punto che inizia la stagionatura nelle sale appositamente allestite a temperatura naturale per una stagionatura minima di mesi 12 (dodici).

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### CONFEZIONAMENTO

Prodotto intero sfuso.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

### ALLERGENI

Non contiene allergeni.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E FISICHE

Salmonella in 25g: assente; Listeria monocytogenes in 25g: assente; E.coli: <10 ufc/g; Stafilococchi coagulasi + (Staphylococcus aureus ed altre specie): <50 ufc/g; AW <0,92; PH <6.

### VALORI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100 grammi)

Energia kJ/kcal	1113 KJ/ 267Kcal
Grassi	18,00g
di cui acidi grassi saturi	6,10g
Carboidrati	<0,5g
di cui zuccheri	0g
Proteine	26,00g
Sale	4,40g

### PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 34 x 52 x 16

Misure cartone: cm 38 x 56 x 27 (h)

N. pezzi per cartone: 2

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

