

Denominazione: SG1720 Prosciutto Parma s/o addobbo pulito 8

1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO

Prosciutto crudo, ottenuto dalla lavorazione di cosce suine fresche di origine italiana, nelle regioni stabilite, salate e stagionate, con un periodo di stagionatura minimo di 14 mesi, secondo i migliori criteri qualitativi rispettando le normative igienico sanitarie imposte dal Consorzio del Prosciutto di Parma.

Ingredienti : coscia di suino, sale

2) REQUISITI PARTICOLARI DI LAVORAZIONE

- Disosso : Centrale aperto
- Pulitura Pulito a coltello
- Formatura: Reggiato sulla faccia e graffiato nel gambo

3) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto, rete esterna, all'interno di un cartone da n.2 pz.

Peso medio cartone: Kg 16 c.a.

Codice EAN:2908436

4) REQUISITI MICROBIOLOGICI

Salmonelle	(U.F.C. / 25g)	Assenti
Listeria monocytogenes	(U.F.C. / g)	< 100

5) ANALISI CHIMICHE

(valori medi)

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Aw		< 0,92

Dichiarazione nutrizionale

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	267
	kJ/100g	1113
Grassi	g / 100g	18,0
di cui acidi grassi saturi	g / 100g	6,1
Carboidrati	g / 100g	0,0
di cui zuccheri	g / 100g	0,0
Proteine	g / 100g	26,0
Sale (come NaCl)	g / 100g	5,0

6) Ogm ed Allergeni

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime, gli ingredienti utilizzati sono esenti da sostanze che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettate come geneticamente modificate o provenienti da OGM e da sostanze definite allergeniche o da esse derivate (con riferimento all'allegato II del reg. UE 1169/2011).

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche.

7) TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta presente sul prodotto.

8) Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto: vedi etichetta presente sul prodotto. Non forare la confezione.

8) Materiali ausiliari a diretto contatto

Tutti i materiali di confezionamento che vengono a diretto contatto con il prodotto sono utili al contatto con gli alimenti.