



SALUMIFICIO S. PIETRO s.p.a.
Via Cavo 6, S. Michele Cavana
43037 LESIGNANO BAGNI

PRODOTTO:	
Nome	PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO
Origine	ITALIA
Composizione	CARNE DI SUINO, SALE.
Allergeni e OGM	Non sono presenti
Peso	7/9 Kg
Tempo di stagionatura	MINIMO 14 MESI
Destinazione d'uso	Affettamento previa rimozione della cotenna
Bollo Sanitario	IT294L/CE
CONFEZIONAMENTO:	
Imballaggio primario	Sacco per sotto vuoto
Imballaggio secondario	Cartone
Quantità per cartone	1
PALLETTIZZAZIONE:	
Dimensioni del pallet (euro pallet) (mm)	800X1200X1400
Numero cartoni per strato	-
Numero strati per pallet (max)	-
Peso netto del pallet (gr)	-
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	
Temperatura di stoccaggio	T <10°C
Tempo di conservazione	6 mesi per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
CRITERI CHIMICO- FISICI (VALORI MEDI):	
Indice di proteolisi	Da 25% a 32%
Umidità	Da 58% a 63%
Sale come NaCl	Da 4.2% a 6%
Aw	≤ 0,92
CRITERI MICROBIOLOGICI:	
Stafilococchi aureus	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria Monocytogenes	Assente/25g
Coliformi	<100 ufc/g
Clostridi solfitoriduttori	<100 ufc/g
VALORI NUTRIZIONALI:	
Valore energetico (Kcal)	267
KJ	1113
Proteine %	26
Grassi %	18
di cui Acidi Grassi Saturi	6,1
Carboidrati %	< 0,5
di cui Zuccheri	0
Sale %	4,4
ETICHETTATURA	
Denominazione di vendita	PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO
Ingredienti	CARNE DI SUINO, SALE.
Durabilità commerciale	6 mesi
Modalità di conservazione	T <10°C
Peso	7/9 Kg
Ragione sociale	SALUMIFICIO SAN PIETRO S.P.A.