

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST 0210 Ed: 01 - Rev: 03 Data: 03/02/2025
---	-------------------------	--

PROSCIUTTO DI PARMA
PRODOTTI DISOSSATO PRESSATO
PIO TOSINI "APPENNINO"



RAGIONE SOCIALE E NUMERO IDENTIFICATIVO DEL PRODUTTORE	Pio Tosini Industria Prosciutti S.p.A. – UE IT 25 L
DENOMINAZIONE LEGALE	Prosciutto di Parma
CODICE PRODOTTO	0210
INGREDIENTI	Coscia di suino e sale marino.
ORIGINE CARNE	Italia
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coscia intera di suino nazionale, senza piedino ed ossa tarsiche, trattata esclusivamente con sale marino e stagionato per un minimo di 14 mesi quindi completamente privato delle ossa interne e ripulito dalla sugna di copertura del muscolo, cucito e pressato
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto può essere consumato da tutte le categorie di consumatori. Il Prosciutto di Parma è senza glutine, non contiene OGM/allergeni/lattosio è senza derivati del latte è senza conservanti/additivi è senza nitriti e nitrati.
MODALITA' DI UTILIZZO	Pronto al consumo previo affettamento.
VITA UTILE DEL PRODOTTO	6 mesi a $\leq +10^{\circ}\text{C}$
PESO	Peso netto: 6.0 - 9.5 Kg
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; aroma e sapore: sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Aw: <0.92 Parametri chimici da rispettare a 14 mesi di stagionatura in % sulla parte magra del bicipite femorale: NaCl tra 4.2 e 6% Umidità tra 58 e 63% Proteolisi tra 25 e 32%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella spp. u.f.c./in 25 gr Assente Listeria Monocytogenes. u.f.c./in 25 gr < 100 con aw <0.92

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST 0210 Ed: 01 - Rev: 03 Data: 03/02/2025
---	-------------------------	---

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Spago, buste per il confezionamento in materiale poliaccoppiato, etichetta, stagnola. Adatto al contatto alimentare Il prodotto, in numero di pezzi variabile, è confezionato per il trasporto in cartoni.																
PALLETTIZZAZIONE	Pallettizzazione 1 Crt da 2 pezzi (collo di dimensione: 568 mm x 368 mm x 138 mm) 4 crt per strato 8 strati per pallet (EPAL 80*120) 32 crt per pallet 64 pezzi per pallet Pallettizzazione 2 Crt da 4 pezzi 4 crt per strato 4 strati per pallet (EPAL 80*120) 16 crt per pallet 64 pezzi per pallet																
LOTTO	TMC o giorno di confezionamento (GG/MM/AA) in etichetta e sui documenti.																
CANALI DI DISTRIBUZIONE	Dettaglio, HoReCa, GDO.																
ETICHETTATURA	Denominazione del prodotto, ingredienti, ragione sociale, indirizzo aziendale, numero CE identificativo del produttore/confezionatore, istruzioni di stoccaggio ed utilizzo, riferimenti normativi, data di scadenza e valori nutrizionali.																
CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO	Temperatura $\leq +10^{\circ}\text{C}$																
VALORI NUTRIZIONALI (100 grammi) <table> <tr><td colspan="2">Valore energetico</td></tr> <tr><td colspan="2">1113kJ/267 kcal</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td>18 g</td></tr> <tr><td>Di cui acidi grassi saturi</td><td>6,1 g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td><0,5 g</td></tr> <tr><td>Dei cui zuccheri</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td>26 g</td></tr> <tr><td>Sale</td><td>4,4 g</td></tr> </table>		Valore energetico		1113kJ/267 kcal		Grassi	18 g	Di cui acidi grassi saturi	6,1 g	Carboidrati	<0,5 g	Dei cui zuccheri	0 g	Proteine	26 g	Sale	4,4 g
Valore energetico																	
1113kJ/267 kcal																	
Grassi	18 g																
Di cui acidi grassi saturi	6,1 g																
Carboidrati	<0,5 g																
Dei cui zuccheri	0 g																
Proteine	26 g																
Sale	4,4 g																