



Chiola Mario S.r.L.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:  
**PROSCIUTTO CRUDO PARMA  
STAGIONATO IN OSSO**

Rev. 01 del 01/05/2019

<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	Prosciutto di Parma DOP – con osso
<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO A FINE STAGIONATURA</b>	NaCl dal 4,2 al 6,2 %. Umidità dal 59,0 al 63,5 %. Aw < 0.92
<b>STAGIONATURA MINIMA</b>	12 mesi
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>	Affettato, previa rimozione di cotenna, sugna e osso
<b>CONFEZIONE/IMBALLAGGIO</b>	Con osso: tal quale con etichetta ("collarino"); carta e cartoni idonei al contatto con alimenti
<b>SHELF LIFE</b> Al solo scopo di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto	Con osso: consigliati 24 mesi oltre la fine stagionatura (marchiatura) Valori consigliati al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prosciutto
<b>DESTINAZIONE D'USO, ALLERGENI E OGM</b>	Adatto ad ogni categoria di consumatori. Il prodotto non contiene allergeni e non necessita di indicazioni particolari in etichetta ai sensi del reg. CE 1169/2011 né OGM ai sensi del reg. CE 1830/2003 e s.m.i.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale
<b>COADIUVANTE DI PRODUZIONE</b>	Sugna: sugna di suino (farina di riso, aromi naturali, sale)
<b>ISTRUZIONI IN ETICHETTA</b>	Con osso: conservare al fresco da vendersi a peso
<b>MODALITA' DI TRASPORTO E IMMAGAZZINAGGIO</b>	Con osso: osservanza norme igieniche; si consigliano trasporto e conservazione a temperatura ambiente, preferibilmente < 24° C ed umidità relativa < 85% Valori consigliati al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prosciutto
<b>CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE</b>	Disossato: integrità della confezione
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b> (per 100 gr di prodotto)	Valore energetico 1113 kJ / 267 kcal Grassi 18 g di cui acidi grassi saturi 6,1 g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri 0 g Proteine 26 g Sale 4,4 g
<b>REQUISITI LEGALI</b>	Denominazione di origine protetta 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, forestali e del turismo
<b>ABILITAZIONI E CERTIFICAZIONI</b>	Abilitazione export: Canada, Brasile, Vietnam