



Chiola Mario S.r.L.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:
**PROSCIUTTO CRUDO PARMA
STAGIONATO DISSOSSATO**

Rev. 01 del 01/05/2019

TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto di Parma DOP – disossato
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO A FINE STAGIONATURA	NaCl dal 4,2 al 6,2 %. Umidità dal 59,0 al 63,5 %. Aw < 0.92
STAGIONATURA MINIMA	12 mesi
MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato, previa rimozione di cotenna, sugna e osso
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	Disossato: confezionato sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti; cartoni idonei al contatto con alimenti. L'attività di disosso è svolta esternamente
SHELF LIFE Al solo scopo di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto	Disossato: 180 giorni dalla data di confezionamento.
DESTINAZIONE D'USO, ALLERGENI E OGM	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.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale
COADIUVANTE DI PRODUZIONE	Sugna: sugna di suino (farina di riso, aromi naturali, sale)
ISTRUZIONI IN ETICHETTA	Disossato: conservare al fresco; non forare l'involucro; da vendersi a peso
MODALITA' DI TRASPORTO E IMMAGAZZINAGGIO	Disossato: osservanza norme igieniche; trasportare e conservare al fresco (temperatura < +10°C)
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Disossato: integrità della confezione
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (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
REQUISITI LEGALI	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
ABILITAZIONI E CERTIFICAZIONI	Abilitazione export: Canada, Brasile, Vietnam