

## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISOSSATO</b>
<b>DEFINIZIONE:</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO DOP</b>
<b>INGREDIENTI:</b>	<b>COSCIA DI SUINO, SALE MARINO AD USO ALIMENTARE</b>
<b>STAGIONATURA:</b>	<b>16/18 MESI (IN MEDIA 16-18).</b>
<b>T.M.C.:</b>	<b>180 GIORNI</b>
<b>CONSERVAZIONE:</b>	<b>TEMPERATURA DA +5°/ +10°C DISOSSATO; C/O CONSERVARE IN LUOGO FRESCO (15°/ +20°C).</b>
<b>LAVORAZIONE:</b>	Selezione al ricevimento, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura, controllo qualità, marchiatura, disossatura
<b>PEZZATURA:</b>	KG. 7/9

### **CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>RANGE DI ACCETTAZIONE</b>
Umidità	% sul bicipite femorale	> 59 < 63,5%
Proteolisi	% sul bicipite femorale	> 24 < 31%
Sale (NaCl)	% sul bicipite femorale	> 4,5 < 6,7%
Aw	1 – 0	≤ 0,93

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>RANGE DI ACCETTAZIONE</b>
Escherichia coli	u.f.c./gr	< 50 ufc/gr
Stafilococcus aureus	u.f.c./gr	< 100.000 ufc/gr
Salmonella spp.	u.f.c./ in 25 gr	Assente
Listeria monocytogenes	u.f.c./ in 25 gr	Assente

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametri nutrizionali in 100g di prosciutto	Unità di misura	Media	Deviazione standard
Acqua	grammi	61,3	+ - 1.1
Proteine	grammi	27	+ - 1.0
Lipidi	grammi	4,5	+ - 1.2
Sale	grammi	5,7	+ - 0.8
Valore Energetico	Kcal	148	
	KJ	619	

### TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

INTERO CON OSSO (CARTONI A PESO 2 PEZZI);  
INTERO DISSATO (PRESSATO SOTTOVUOTO 2/4 PEZZI);  
INTERO DISSATO (ADDOBBO SOTTOVUOTO 2/4 PEZZI);  
MEZZO SOTTOVUOTO (CARTONI 4/8 PEZZI).

### GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA':

LOTTO RIPORTATO SEMPRE SU:  
- DOCUMENTI CONTABILI;  
- STAMPIGLIATO SU COTENNA;  
DATA PRODUZIONE/SCADENZA RIPORTATA IN CASO DI DISSATO SU ETICHETTA APPOSTA SULL'INVOLUCRO.

### DESTINAZIONE D'USO:

DA CONSUMARE TIPICAMENTE PREVIA AFFETTATURA.  
DA CONSUMARE CON MODERAZIONE PER SOGGETTI SOTTOPOSTI A DIETA IPOSODICA.

### CONTROLLO IGIENICO SANITARIO:

PRODOTTO IN STABILIMENTI DOTATI DI SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO E DI

AUTORIZZAZIONE COMUNITARIA (BOLLO CEE) E QUINDI SOTTOPOSTI A VIGILANZA VETERINARIA PERMANENTE.