


PROSCIUTTIFICIO VERDEVALLE SRL

BOLLO CE	
NOME PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA " SUA MAESTA' "
DEFINIZIONE MERCEOLOGICA	Coscia di Suino, con aggiunta di Sale Marino alimentare con stagionatura 24 mesi dalla data di salagione, ottenuto da cosce fresche di suino di origine Italia.
CODICE	PRM
INGREDIENTI	Coscia di Suino, sale, aromi, spezie, conservanti (E252, E 250).
INFORMAZIONI	Il prodotto NON CONTIENE GLUTINE ed altri allergeni (All.II REG. CE 1169/11), né ingredienti e/o materie prime derivate da O.G.M. Non è stato fatto ricorso a radiazione ionizzante, né sono state utilizzate materie prime irradiate.
METODO DI CONTROLLO	Autocontrollo HACCP
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore/Aroma: fragrante caratteristica, di stagionato e speziato. Consistenza: compatta, morbida, non secca. Sapore: delicato stagionato e speziato. Colore: caratteristico tra il rosa ed il rosso intenso del magro, con striature di grasso bianche.
VALORI NUTRIZIONALI	valori medi nutrizionali per 100g di prodotto: Kcal 256 Kj 1068 Grassi 16g (m/m) di cui acidi grassi saturi 5,5g (m/m) Carboidrati 0,01g di cui zuccheri < 0,1g (m/m) Proteine 28g (m/m) Sale 5,40% (m/m)
PARAMETRI ANALITICI	per 100g di prodotto Umidità 39% (m/m) AW <0,92% PH < 6,0 Nitriti <12,5% (m/m) Nitrati 75% (m/m) Amidi: assenti Zuccheri solubili: assenti
	Escherichia coli beta-glucuronidasi pos <100 ufc/g Enterobacteriacee <100 ufc/g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Stafilococchi coagulasi pos <10 ufc/g Listeria monocytogenes: assente/in 25g Salmonella spp: Assente/in 25g
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare al fresco a temperatura di refrigerazione, max 10°C
SHELF LIFE	8 mesi
PEZZATURA	KG 8/9+
PEZZI PER CARTONE	N°2 PEZZI
PALLETTIZZAZIONE	N°30 CARTONI
CODICE EAN	2001160

Zocca (Mo) – 41059 – Via Boccaccio, 212

Tel. e Fax 059/987240

verdevalle@database.it – prosciuttificioverdevalle@gmail.com

C.F./P.Iva e N.Reg.Imp. 00261280366

