


# 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 16/18 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	Pressato 2347565 - Addobbo 2555478

Zocca (Mo) – 41059 – Via Boccaccio, 212

Tel. e Fax 059/987240

[verdevalle@database.it](mailto:verdevalle@database.it) – [prosciuttificioverdevalle@gmail.com](mailto:prosciuttificioverdevalle@gmail.com)

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





