

	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	<b>ST PR CO</b>
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Edizione: 03
		Pagina 1 di 1

**“Prosciutto di Parma” con osso.**  
(Denominazione di Origine Protetta)

**Legge di Riferimento :** Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13.02.90 N° 26 e Reg. (CE) n. 1107/96

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

**Materia Prima utilizzata :** La Legge N° 26 del 13.02.90 - Tutela della Denominazione di Origine “Prosciutto di Parma” – prevede all’art.1 che il **Prosciutto di Parma sia ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali nati, allevati e macellati nelle “zone” indicate nel regolamento di esecuzione.**

**Le suddette “zone” sono: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.**

**Aspetto esterno :** Forma esteriore tondeggiante “ a coscia di pollo “.

**Composizione :** Coscia di suino, sale.  
Non contiene allergeni, non contiene OGM, non contiene glutine.

**Caratteristiche Chimico Fisiche :** Umidità 61,61 %  
(Valori Medi indicativi a 12 mesi di stagionatura – dati dell’Istituto Parma Qualità – ente di controllo autorizzato)  
Sale 5,39 %  
Proteolisi 28,80 %

**Caratteristiche Microbiologiche :** Salmonella Spp in 25 gr. Ass./Pres. in 25 g Assente  
(Valori Medi ultima analisi) Listeria Monocytogenes in 25 gr. Ass./Pres. in 25 g Assente  
Rif. Reg. (CE) 2073/05 Aw (a 25° C) Unità di aw 0,912

**Caratteristiche Organolettiche :** Carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

**Etichettatura :** Fascetta con le indicazioni previste dalla normativa vigente (D.Lgs N° 1169/11 e successivi aggiornamenti ed integrazioni).

**Valori nutrizionali medi :** Valore energetico 267 (1113 KJ) Kcal/100gr  
Proteine (N x 6,25) 26,0 gr/100gr  
Grassi 18,0 gr/100gr  
Carboidrati < 0,5 gr/100gr

**Requisiti per la commercializzazione** Non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre all’igiene generale, per il trasporto e il deposito.

Si consiglia la conservazione a temperatura cantina, in quanto la sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore (> 85% e 25 °C) può determinare l’alterazione organolettica del prodotto ed arrivare fino alla non commestibilità.