

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST PR SO
	SCHEDA TECNICA	Edizione: 03
		Pagina 1 di 1

“Prosciutto di Parma” senza 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 : Disossato legato in addobbo o pressato o in altre forme e messo in sottovuoto termoretraibile senza imperfezioni esterne tali da pregiudicare l’integrità del prodotto.

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

Caratteristiche Chimico Fisiche :

Umidità	61,61	%
Sale	5,39	%
Proteolisi	28,80	%

(Valori Medi indicativi a 12 mesi di stagionatura – dati dell’Istituto Parma Qualità – ente di controllo autorizzato)

Caratteristiche Microbiologiche :

Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Aw (a 25° C)	Unità di aw	0,912

(Valori Medi ultima analisi)
Rif. Reg. (CE) 2073/05

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 : L’involucro è costituito da busta alimentare trasparente conforme al (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 Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco.

Shelf Life in sottovuoto: 180 giorni (vedi etichetta acclusa).