

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST PR CO
	SCHEDA TECNICA	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.