

## PROSCIUTTO DI PARMA

### RISERVA PIACERI DEL GUSTO 18 - 20 - 21 - 22 MESI

#### INFORMAZIONI DI PRODOTTO:

Prosciutto di Parma DOP: la stagionatura minima garantita varia in base al codice prodotto come da tabella.

Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n°26/90 e del Reg (CE) N°1107/96.

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaft.

#### ARTICOLI DISPONIBILI:

CODICE	LAVORAZIONE	STAGIONATURA minima	PEZZATURA (Kg)	CONFEZIONAMENTO	TMC (gg)	Ean prodotto
5412	Con osso	21 MESI	9,5 - 11,5	Sfuso con collarino	--	--
5463	Con osso	20 MESI	10 - 12	Sfuso con collarino	--	--
5328	Con osso - Stuccato	20 MESI	10 - 11,5	Sfuso con collarino	--	--
5420	Con osso - Stuccato	18 MESI	9 - 11,5	Sfuso con collarino	--	--
5462	Con osso	18 MESI	9 - 11,5	Sfuso con collarino	--	--
5473	Disossato Pressato	22 MESI	8 - 10	SV	180	--
5474	Disossato Addobbo	22 MESI	8 - 10	SV	180	--
5409	Disossato Addobbo	21 MESI	8 - 10	SV	180	--
5450	Disossato Pressato	21 MESI	8 - 10	SV	180	--
5327	Disossato Addobbo	20 MESI	8 - 10	SV	180	--
5452	Disossato Pressato	20 MESI	8 - 10	SV	180	--
5436	Disossato - Pressato - tagl. A Metà	20 MESI	8 - 10	SV	180	--
5437	Disossato - Pressato - 4 Tranci	20 MESI	8 - 10	SV	180	--
5411	Disossato Addobbo	18 MESI	7 - 9	SV	180	--
5467	Disossato Pressato Kg 8,5 +	18 MESI	8,5 - 10	SV	180	--
5348	Disossato Pressato Pronto Taglio	18 MESI	7 - 8,5	SV	180	--
5430	Disossato Pressato	18 MESI	7 - 9	SV	180	--
5344	Disossato Pressato	18 MESI	6,5 - 7,5	SV	180	--

## PROSCIUTTO DI PARMA

### RISERVA PIACERI DEL GUSTO 18 - 20 - 21 - 22 MESI

CODICE	LAVORAZIONE	STAGIONATURA minima	PEZZATURA (Kg)	CONFEZIONAMENTO	TMC (gg)	Ean prodotto
5534	Disossato Pressato - Tagl. A Metà	18 MESI	7 - 8,5	SV	180	--
5480	Disossato Pressato Sgamb - tagl. Metà	18 MESI	7 - 8,5	SV	180	--

#### INFORMAZIONI LOGISTICHE:

CODICE	N° pz/cartone	DIMENSIONI CARTONE (L x P x H mm)	Ean Imballo	PALLETIZZAZIONE		
				N° cartoni/strato	N° strati	N° cartoni/bancale
Con osso	2	--	--	4	6	24
Disossati Interi	2	--	--	--	--	--
Disossati metà	2 x 2	--	--	--	--	--
Disossati tranci	4 x 2	--	--	--	--	--

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

**INGREDIENTI:** Coscia di suino, sale.

Il prosciutto intero con osso presenta la parte muscolare esposta all'aria coperta con sugna o stucco (grasso suino, farina di riso e/o amido di mais, sale, pepe) da rimuovere prima del consumo.

**ORIGINE MATERIE PRIME:** ITALIA.

Cosce suine provenienti da allevamenti e macelli riconosciuti dal Consorzio del Prosciutto di Parma (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise).

**REQUISITI ORGANOLETTICI:** Colore uniforme rosso-rosato delle carni con profilo e striature di grasso bianco candido, profumo intenso, aroma gradevole tendenzialmente caldo e delicato.

**VALORI NUTRIZIONALI medi (g/100g):** Energia 1113 kJ - 267 Kcal, Grassi 18g, acidi grassi saturi 6,1g, Carboidrati < 0,5g, di cui zuccheri 0g, Proteine 26g, Sale 4,4g.

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:** Riferimento Reg (CE) 2073/2005 e s.m.a. - % Umidità 59%-63.5%

**INDICE DI PROTEOLISI:** 24,0% - 31,0% (media prosciutti campionati nello stabilimento)

## PROSCIUTTO DI PARMA

---

### RISERVA PIACERI DEL GUSTO 18 - 20 - 21 - 22 MESI

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

**Intero con osso:** Mantenere in luogo fresco a temperatura di +18°C ed una volta iniziato/disossato mantenere in regime di refrigerazione a temperatura massima di +4°C facendo attenzione a ricoprire la superficie di taglio con pellicola idonea al contatto con alimenti.

**Disossato:** Mantenere la confezione integra a temperatura inferiore a +10°C.  
Una volta aperta la confezione, proteggere il prodotto con pellicola per alimenti per evitare incrostazioni ed ossidazioni e conservare in frigorifero a temperature massime di +4°C.

**DICHIARAZIONE OGM:** Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03.

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:** In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination durante le fasi di lavorazione.

**DICHIARAZIONE IMBALLI:** Gli imballi utilizzati per il confezionamento utilizzati sono conformi al Reg.(CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg.(CE) n.2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e s.m.a.

Le componenti plastiche sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg.