

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP s/o +30 MESI

-Cod. SITA080-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Il termine "prosciutto" deriva dal latino "*prae exuctus*", prosciugato. Ai tempi dei romani, Parma iniziò a utilizzare il sale proveniente dai pozzi della località termale di Salsomaggiore. Ricco di sodio, bromo, zolfo e nitriti, questo sale bloccava facilmente lo sviluppo di batteri, aiutando i contadini a conservare ogni tipo di carne, dalla fettina più sottile fino alla spalla o alla coscia. La "corona" impressa a fuoco che contraddistingue il Crudo di Parma non è l'unico marchio presente sulla cotenna del prosciutto. La qualità del prodotto DOP è garantita dalla 'firma' lasciata da ogni componente della filiera.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Emilia Romagna
Produttore:	IT 1483/L CE
Certificazioni:	DOP  , SENZA GLUTINE
Cotenna:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Coscia suina fresca senza piedino e ossa tarsiche, proveniente da maiali nati e allevati in Italia, come previsto dal disciplinare produttivo del Consorzio del Prosciutto di Parma.
Stagionatura:	almeno 30 mesi
Peso netto:	circa 8 - 10 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 12 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	267 kcal / 1113 kJ
Grassi	18,0 g
di cui saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	4,4 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10 UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
22/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

