

# PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP s/o

-Cod. SITA014-

## 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, sugna.

**Origine della carne:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Emilia Romagna
<b>Produttore:</b>	IT 1017 L CE
<b>Certificazioni:</b>	DOP  , SENZA GLUTINE
<b>Cotenna:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	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.
<b>Stagionatura:</b>	circa 20 mesi
<b>Peso netto:</b>	circa 9 - 11 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 12 mesi dalla spedizione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	267 kcal / 1113 kJ
<b>Grassi</b>	18,0 g
<b>di cui saturi</b>	6,1 g
<b>Carboidrati</b>	< 0,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	26,0 g
<b>Sale</b>	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*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>2</sup> UFC/g

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

### Il prodotto esente 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  
31/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

