



**SCHEDA TECNICA  
PROSCIUTTO CRUDO  
SIMONINI**

**10.01.2020**

<b>NOME COMMERCIALE</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP STAGIONATO</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</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>CON OSSO</b>	<b>DISSOATO</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di Suino – Sale SENZA GLUTINE – NO OGM – NO ALLERGENI	Carne di Suino – Sale SENZA GLUTINE – NO OGM – NO ALLERGENI
<b>AGENTE DI RIVESTIMENTO</b>	Sugna di suino, farina di riso, pepe bianco, sale.	
<b>PEZZATURA</b>	da Kg. 9 a Kg. 13	da Kg. 7 a Kg. 10
<b>IMBALLAGGIO</b>	In Cartoni PZ./CRT. N. 2	PZ./CRT. N. 2
<b>CONFEZIONE</b>	Fascetta	S/v trasparente, Etichetta
<b>STAGIONATURA</b>	<b>Stagionatura minima 14 mesi</b>	<b>Stagionatura minima 14 mesi</b>
<b>CONSERVAZIONE</b>	Temperatura: Conservare al fresco	Temperatura: Conservare al fresco Non forare l'involucro prima dell'uso
<b>SCADENZA/ TMC</b>	Non esiste limite definito	Vedi etichetta sul prodotto (Max 6 mesi)
<b>IDENTIFICAZIONE</b>	Sigla Aziendale – N° Lotto	Sigla Aziendale – N° Lotto
<b>DESTINAZIONE</b>	Dettaglio tradizionale – Consumatore finale -Nessuna limitazione d'uso.	
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>	Affettato, previa rimozione di cotenna, sugna e osso	Affettato, previa rimozione dell'involucro e della cotenna

<b>CONTROLLI</b>	Autocontrollo Sistema HACCP - CSQA Certificazioni
------------------	---

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> (valori medi per 100 grammi di Prosciutto )	
Valore Energetico	1113KJ/267 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori indicativi)</b>		
<b>Parametri</b>	<b>Prodotto in osso</b>	<b>Prodotto disossato e/o confezionato</b>
Salmonella spp.	Assente / 25g	Assente / 25 g
Listeria monocytogenes	Assente / 25g	Assente / 25 g

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE :</b>	Roseo uniforme
<b>SAPORE</b>	Dal gusto fragrante, dolce e delicato
<b>ASPETTO AL TAGLIO</b>	superficie di taglio omogenea, morbida e ben compatta