

**COD 1180**

**PROSCIUTTO PARMA DOP D/ROMEO c/osso 24M min.10,5kg**

**Aggiornato al:  
05 mar 18**



## **1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- 1.1 Materia prima**      Coscia proveniente da suini nati e allevati in Italia
- 1.2 Pezzatura minima**    10,5 kg  
Prodotto soggetto a calo peso
- 1.3 Stagionatura**        Minima **24** mesi
- 1.4 Marchiatura**        A fuoco. Tipica del Consorzio del prosciutto crudo di Parma
- 1.5 Ingredienti**         Carne di suino italiano, sale marino.
- 1.6 Conservazione**      In ambiente fresco ( temp.max 20°C, UR tra 70% e 80%)
- 1.7 TMC**                  Termine Minimo di Conservazione:      sped + 240 gg

*(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)*

<b>COD 1180</b>	<b>PROSCIUTTO PARMA DOP D/ROMEO c/osso 24M min.10,5kg</b>	<b>Aggiornato al:</b> 05 mar 18
-----------------	-----------------------------------------------------------	------------------------------------

<b>2</b>	<b>INDICI MICROBIOLOGICI</b>
----------	------------------------------

**Salmonella spp.** assente in 25 g

**Listeria m.** assente in 25 g

**In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005**

*(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)*

<b>3</b>	<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO</b>
----------	-----------------------------------------------------

Valore energetico per 100 g di prodotto: 266 kcal 1108 kJ

**Grassi** 18 g **di cui acidi grassi saturi** 6.1 g

**Carboidrati** 0 g **di cui zuccheri** 0 g

**Proteine** 26 g **Sale** 4.4 g

*(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)*

<b>4</b>	<b>ALLERGENI E OGM</b>
----------	------------------------

ALLERGENE (Reg. CE n° 1169/2011 e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)			✓
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
<b>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</b>	<b>Il prodotto non contiene OGM</b>		

**COD 1180**

**PROSCIUTTO PARMA DOP D/ROMEO c/osso 24M min.10,5kg**

**Aggiornato al:  
05 mar 18**

**5 PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Prodotto con cosce di suini nati e allevati in Italia secondo la normativa che ne tutela la Denominazione d'Origine Protetta sotto la sorveglianza dell'Istituto di controllo.  
Non contiene additivi nè conservanti.

**6 CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE**

*I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73 , Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg. CE n° 10/2011 e succ. mod.)*

**6.1 Confezionamento** Avvolto in carta per alimenti

**6.2 Spedizione** In cartoni

**7 ETICHETTATURA**

*Etichettatura conforme al Reg. CE n° 1169/2011 e Reg 1334/2008*

**7.1 Etichetta** Collarino appeso

**7.2 Indicazioni riportate in etichetta**

**Denominazione** Prosciutto di Parma

**Ingredienti** 4 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco)

**Ragione sociale** Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia

**Marchio d'identificazione** IT 714 L CE

**Codice EAN** / Su richiesta

- Note**
- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
  - Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC
  - Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).
  - Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
  - Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
  - Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
  - Da vendere a peso.
  - Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Regolamento (CE) n. 1107/96. Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Regolamento (CE) 510/2006.