



F.LLI GALLONI S.P.A.
STAGIONATURA PROSCIUTTI
Langhirano (Parma)

PROSCIUTTO DI PARMA Dop
con osso
Etichetta Oro

INGREDIENTI	Carne suina, sale
PEZZATURA	Kg 9,5-10,5
DURATA DELLA STAGIONATURA	Almeno 20 mesi.
IMBALLAGGIO	Contenitori di cartone.
NUMERO DI PEZZI PER CARTONE	2 pezzi
CONSERVAZIONE	Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente a T < 20°C.
CODICE ARTICOLO	FOSPR04

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori riferiti a 100g di prodotto (dati medi)	
Valore energetico	1113 KJ / 267 Kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,50 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

STABILIMENTI

Via Roma, 84 - 43013 Langhirano (PR) • Via Martiri della Libertà, 17 - 43013 Langhirano (PR) • Via Don Minzoni, 2 - 43013 Langhirano (PR)
Tel. 0521 354211 • Fax 0521 354222 • e-mail info@galloniprosciutto.it • Sito Internet www.galloniprosciutto.it
Capitale Sociale € 1.549.500,00 int. vers. • Registro Imprese n. 4196 di Parma • R.E.A. n. 82085 di Parma
C.F. / P.IVA: 00145840344 - N. ISO: IT 00145840344 - N. Export: 1626/L • 586/L • 762/L - Ditta Associata al Consorzio del Prosciutto di Parma



F.LLI GALLONI S.P.A.
STAGIONATURA PROSCIUTTI
Langhirano (Parma)

Importanti caratteristiche del prodotto	Valori chimici, rilevati a 13 mesi di stagionatura, in % sulla parte magra del bicipite femorale: sale tra 4,5% e 6,0%; UR tra 59% e 63,5%; indice di proteolisi tra 24 e 31. Aw a fine stagionatura: 0,92 o inferiore. Valori microbiologici del prodotto finito Salmonella spp: assenza Listeria monocytogenes: assenza
Utilizzo del prodotto	Previa rimozione osso, sugna, cotenna e affettamento
Confezionamento	Con osso: tal quale, collarino o fascetta.
Destinazione prodotto	Nessuna restrizione per i consumatori in generale. Consigliato un consumo moderato da parte dei soggetti ipertesi. A lunghe stagionature (oltre 24 mesi), può essere consumato da donne in stato di gravidanza
Condizioni per il trasporto e per l'imballaggio	Con osso: non sono richieste precauzioni specifiche per il trasporto e il deposito oltre all'igiene generale. La sosta prolungata in ambienti ad elevata umidità e calore (UR >85% e T >24C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto fino alla non commestibilità.
Materia prima carnea	Carne di suino
Materia prima non carnea	Sale marino alimentare
Materiali ausiliari	Sigilli in acciaio, corda, spago, buste per il confezionamento in materiale idoneo all'uso alimentare, stagnola protettiva.
Additivi	Nessuno
Coadiuvanti tecnologici	Sugna
Acqua	Acqua di lavaggio potabile

Prodotto nello stabilimento: vedere bollo a fuoco sulla cotenna.

- IT 586 L CE: stabilimento di 43013, Langhirano, via Martiri della Libertà, 17
- IT 1626 L CE: stabilimento di 43013, Langhirano, via Roma, 84
- IT 762 L CE: stabilimento di 43013, Langhirano, via Don Minzoni, 2.

Il lotto di produzione è riportato in etichetta sul cartone e sui documenti di accompagnamento della merce. Il lotto è espresso con codice alfanumerico con due o tre lettere/ anno di riferimento/ numero progressivo nell'anno.

La Fratelli Galloni effettua controlli programmati sui propri prodotti per la valutazione del rischio micotossine (Ocratossina A); il prodotto rispetta i limiti dai legge.

La tipologia di produzione e le corrette procedure escludono la presenza di OGM nel prodotto.

Il prodotto è privo di allergeni (derivanti da contaminazione diretta o crociata) ed in particolare di glutine.

Revisione 02 Gennaio 2018

STABILIMENTI

Via Roma, 84 – 43013 Langhirano (PR) • Via Martiri della Libertà, 17 – 43013 Langhirano (PR) • Via Don Minzoni, 2 - 43013 Langhirano (PR)
Tel. 0521 354211 • Fax 0521 354222 • e-mail info@galloniprosciutto.it • Sito Internet www.galloniprosciutto.it
Capitale Sociale € 1.549.500,00 int. vers. • Registro Imprese n. 4196 di Parma • R.E.A. n. 82085 di Parma
C.F. / P.IVA: 00145840344 – N. ISO: IT 00145840344 – N. Export: 1626/L • 586/L • 762/L – Ditta Associata al Consorzio del Prosciutto di Parma