



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01 Revisione 11  
del 22/12/2016

PRODOTTO	Prosciutto stagionato Parma S/O Pelatello 18-24M
CODICE	011014

## CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE FISICHE	Sottovuoto
INGREDIENTI	Senza Glutine, Senza Conservanti Coscia di suino, sale.
EAN CODE PEZZO	2*011014
EAN CODE CARTONE	98018896110142
CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco ed asciutto, Max. 22°C
TMC alle condizioni indicate in etich.	180 gg
PESO NETTO INDICATIVO (Kg)	6,000 (circa)
DESCRIZIONE DELLA PRODUZIONE	La coscia suina fresca viene rifilata e cosparsa di sale sulla parte superficiale, per permettere così il processo di disidratazione, che avviene all'interno di celle a +2/3° C senza mai scendere al di sotto del 75 % di umidità, per prevenire lo sviluppo di cariche microbiche indesiderate. Normalmente il prodotto viene salato e lavato due volte nell'arco di tempo di circa 20 giorni. La coscia viene poi lavata dal sale e posta a riposo per un'ulteriore disidratazione per circa 90-100 giorni fino a quando, dopo aver raggiunto il calo peso prestabilito, viene stoccata nelle celle di Stagionatura, costantemente controllate. Il periodo di stagionatura deve essere compresa tra un minimo di 18 e 24 mesi. Successivamente il prodotto viene disossato, pressato, confezionato in sottovuoto, etichettato e commercializzato.
ORIGINE MATERIA PRIMA	Italia
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Aw	< 0,94
SALMONELLA SPP.	In conformità al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
LISTERIA MONO.	

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

ASPETTO	colore rosso nella parte magra e bianca nella parte grassa e forma tipica del Prosciutto di Parma
ODORE	delicato ed avvolgente
SAPORE	dolce e delicato

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

ENERGIA 1113 kJ / 267 Kcal

GRASSI	18 g	CARBIDRATI	< 0,5 g	PROTEINE	26 g
DI CUI GRASSI ACIDI SATURI	6,1 g	DI CUI ZUCCHERI	0 g	SALE come NaCl	4,4 g

## CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO


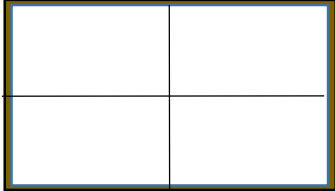
### IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA	MATERIALE	TARA (Kg.)
Sacchetto per sottovuoto	PE	0,01

### IMBALLO SECONDARIO

MATERIALE	TIPO	TARA (Kg.)	DIMENSIONI ESTERNE (cm)			TIPO PALLET
CARTONE ONDULATO	6N	0,700 +/-8%	base	profondità	altezza	EPAL
			55	38	15	

PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO PLT	STRATI PER PALLET	TOT. COLLI PER PALLET	PESO NETTO PALLET	ALTEZZA cm (INCLUSO PLT)
2	4	10	40	480,00	165,00

FOTO PRODOTTO	PALLETIZZAZIONE VISTA DALL'ALTO
	

ALLERGENI IN ACCORDO CON IL REGOLAMENTO 1169/2011	ASSENTE	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA ACCIDENTALE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Cereali contenenti glutine (chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati dai cereali	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X			X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e di Queensland prodotti e da essi derivati.	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			

<b>OGM</b>	Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di OGM.
------------	--

## ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Industria Salumi Simonini

Denominazione prodotto: PROSCIUTTO PARMA DOP S/O PEL 18/24M KG6

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

\* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione:

19/11/2018

TIMBRO E FIRMA:

INDUSTRIA SALUMI  
SIMONINI S.p.A.  
Via...  
...  
C.F. IVA-0143360365