



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

20386 – PROSCIUTTO PARMA DOP PELATELLO

Rev.02
del 15.07.2021

Prodotto: Prosciutto Parma DOP pelatello

Codice prodotto: 20386

1. Definizione e presentazione:

Prosciutto di suino stagionato, disossato, parzialmente scotennato, sottovuoto-stagionato 18/24 mesi.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a. – Stabilimento di Capoponte (PR) *

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 549 L CE *

*eventuali prodotti provenienti da balie potrebbero differire dal bollo precedentemente riportato.

4. Origine carni:

“Origine Italia”

5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso Kg 5/5.5 circa.

6. Temperatura del prodotto: < 10° C.

7. Modalità di servizio:

Secondo esigenze del cliente.

8. Shelf-Life:

180gg.

9. Trasporto: Automezzi refrigerati

10. Caratteristiche merceologiche:

10.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

10.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

10.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore della cotenna: Giallo paglierino

Colore del grasso : Bianco

Colore del magro : Rosa uniforme

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

10.4) Ingredienti:

Carne suina, sale.

11. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

12. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.

13. Allergeni: Assenti.

14. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

15. Additivi: Non contenuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**20386 – PROSCIUTTO PARMA DOP
PELATELLO**

Rev.02
del 15.07.2021

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	229
	KJ/100g	957
Grassi	%	13
di cui acidi grassi saturi	%	5.2
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	28
Sale	%	4.6

Approvato da RAQ
Enrico Raffagnini

Logo Fornitore

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore:

Codice prodotto: Prosciutti stagionati

Descrizione prodotto:

Elenco allergeni presenti nell' Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (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 ₂ 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

Data compilazione:

15/03/19

COOP. PRODUTTORI SUINI
PRO SUS S.C.A.Via Malta - 26039 VESCOVATO (CR)
C. Fisc. e P. IVA 00828880195

Timbro e Firma:

