

	<b>SCHEDA PRODOTTO</b> <b>PROSCIUTTO DOP PARMA</b>		All. 5.19 Rev. 4 del 06/11/2014 aggiornato al 03/03/2016
IT 702M CE			
<b>Codice Prodotto: ST304 "Prosciutto DOP Parma"</b>			
<b>Codice Prodotto: ST305 "Prosciutto DOP Parma" senza osso</b>			
<b>Codice Prodotto: ST305S "Prosciutto DOP Parma" senza osso sottovuoto</b>			
<b>Codice Prodotto: ST313S "Prosciutto DOP Parma" tranci sottovuoto</b>			
<b>Descrizione e lavorazione del prodotto</b>			
Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia intera di suino nazionale secondo le indicazioni del disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma DOP			
Il prodotto dovrà essere esente da colorazioni anormali, odori estranei, patine superficiali, contaminazioni, imbrattamenti e corpi estranei.			
<b>Pezatura e dimensioni del prosciutto intero: 9 - 12 kg.</b>			
<b>Ingredienti:</b> Coscia di suino, sale.			
<b>Allergeni:</b> NESSUNO ( D.Lgs n° 178 del 27/09/2007 )			
<b>Destinazione d'uso:</b> Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Involucro esterno non edibile.			
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce Se il prodotto è confezionato sottovuoto conservare a Temperatura compresa tra 0°C e +4°C			
<b>CONFEZIONAMENTO:</b> il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti			
<b>IMBALLAGGIO:</b> cartone per alimenti			
<b>Parametri Microbiologici</b>			
<b>Parametri</b>	<b>Limiti Max</b>	<b>Metodi</b>	
E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 1	
Clostridi solf.rid.	<10 ufc/g	ISO 7936	
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/1	
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-1	
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6578	
Controllo contaminanti chimici :      Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i			
Controllo residuo fitosanitari :      Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i			
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.			
<b>valori nutritivi medi</b>		<b>per 100gr di parte edibile</b>	
Energia: Kcal/100g		267 kcal	
Energia: Kj/100g		1113 kj	
Grassi: g/100g		18 g	
Grassi saturi: g/100g		6,1 g	
Carboidrati: g/100g		<0,5 g	
Zuccheri : g/100g		0 g	
Proteine: g/100g		26 g	
Sale: g/100g		4,4 g	
EMESSO		APPROVATO	DATA DI AGGIORNAMENTO
Davide Benigni		Davide Benigni	06/11/14
		SCHEDA PRODOTTO	All. 5.19



## schede tecniche A

		<b>PROSCIUTTO DOP PARMA</b>		Rev. 4 del 06/11/2014
IT 702M CE				aggiornato al 03/03/2016
<b>caratteristiche organolettiche</b>				
		COLORE	ROSEO	
		SAPORE	DOLCE	
		ASPETTO AL TAGLIO	UNIFORME	
<b>SCHEDA ALLERGENI</b>				
<b>ALLERGENI</b>	<b>Presenza allergene</b>			
	<b>Nel prodotto si/no</b>	<b>Ingrediente che contiene l'allergene</b>	<b>Nel luogo di produzione si/no</b>	<b>Involontari a nel prodotto si/no</b>
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO <sub>2</sub>	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."				
<b>EMESSO</b>		<b>APPROVATO</b>		<b>DATA DI AGGIORNAMENTO</b>
Davide Benigni		Davide Benigni		aggiornamento 06/11/2014