

S.ILARIO Prosciutti S.r.l.

SALAGIONE E STAGIONATURA PROSCIUTTI

STABILIMENTO ED UFFICI: Via Ponticella, 18 - MULAZZANO PONTE - LESIGNANO DE' BAGNI (PR) - TEL. +39 0521 857144 - FAX +39 0521 853018

PARTITA IVA E CODICE FISCALE 02411870344

INDIRIZZO POSTALE: CASELLA POSTALE N. 9 - 43013 LANGHIRANO (PR)

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Nome produttore	S.ILARIO Prosciutti S.r.l. Via Ponticella, 18 - Mulazzano Ponte di Lesignano de' Bagni (PR)	
Numero identificazione	IT 1224 L CE	
Nome del prodotto	Prosciutto di Parma DOP disossato	
Forma fisica	Coscia intera, senza ossa della gamba, tranne la porzione calcaneale inglobata del tendine di Achille. Il prodotto si presenta intero o suddiviso a metà, confezionato sottovuoto. Aspetto esterno: cotenna dorata, priva di setole Aspetto interno: colore rosato, uniforme, marezatura limitata	
Pezatura	da 7 a 9 kg	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco	
Caratteristiche chimiche e fisiche	Umidità	59 - 63%
	Proteolisi	26 - 29%
	Aw	< 0,92
Caratteristiche microbiologiche	E. coli	< 1,0 x 10 ¹ ufc/g
	Enterobatteri	< 1,0 x 10 ¹ ufc/g
	Stafilococchi coag. +	< 1,0 x 10 ¹ ufc/g
	Listeria	ASSENTE in 25 g
	Salmonella	ASSENTE in 25 g
	Non contiene additivi Non contiene allergeni ai sensi del Reg. CE 1169/2011	
Caratteristiche organolettiche	Consistenza: tipica prodotto stagionato Sapore/odore: dolce, con aroma caratteristico	
TMC	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi	
Modalità d'uso	Il prodotto si presenta pronto per il consumo previa rimozione della cotenna e sugna residua. Prodotto da vendersi a peso.	

INGREDIENTI E MATERIALI ACCESSORI

Materie prime carnee	Materie prime non carnee	Additivi	Coadiuvante tecnologico	Materiali accessori
Cosce suine fresche (dalla coscia fino al tarso)	Sale alimentare	Nessuno	Sugna	Busta sottovuoto e materiali di confezionamento

TABELLA VALORI NUTRIZIONALI *

Valore energetico	1113 kj	267 Kcal
Grassi	18 g	in 100 g
di cui saturi	6,1 g	in 100 g
di cui monoinsaturi	8,9 g	in 100 g
di cui polinsaturi	2,7 g	in 100 g
Carboidrati	<0,5 g	in 100 g
di cui zuccheri	0 g	in 100 g
Proteine	26 g	in 100 g
Sale	4,4 g	in 100 g

* PARAMETRI ANALITICI MEDI