

PROSCIUTTO DI PARMA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CON OSSO
2. IMPORTANTI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Aw a fine stagionatura <0,92 Valori chimici da rispettare a fine stagionatura (12 mesi) in % sulla parte magra del bicipite femorale: NaCl dal 4,5 al 6,7% Umidità dal 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31%
3. UTILIZZO DEL PRODOTTO	<i>Previo affettamento</i>
4. CONFEZIONAMENTO	Con osso: tal quale con eventuale etichetta.
5. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF-LIFE)	Con osso: 12 mesi
6. DESTINAZIONE DEL PRODOTTO	Distribuzione senza limitazioni all'alimentazione umana.
7. NORME PER L'ETICHETTATURA prosciutto con osso	Denominazione di vendita, ragione sociale, indirizzo e numero CEE del produttore, riferimenti alla legge di tutela della DOP, data di produzione, peso, quantità.
8. CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E L'IMBALLAGGIO	Con osso: non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre alla igiene generale, per il trasporto ed il deposito. La sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore (>85% e >+24° C ed <+10 °C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto ed arrivare fino alla non commestibilità.

PROSCIUTTO DI PARMA

LISTA DEGLI INGREDIENTI DEL PRODOTTO E DEI MATERIALI AUSILIARI

MATERIA PRIMA CARNEA	<i>Carne di suino</i>
MATERIA PRIMA NON CARNEA	Sale marino alimentare
COADIUVANTE TECNOLOGICO	Sugna
MATERIALI AUSILIARI	Corda, spago in materiale plastico, buste per il confezionamento in materiale plastico, stagnola protettiva
ADDITIVI	Nessuno
ACQUA	Acqua di lavaggio potabile

REQUISITI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE:

PRODOTTO IN OSSO: non è richiesta alcuna precauzione specifica, oltre al rispetto delle norme igieniche generali riguardanti il trasporto e il deposito. La sosta, prolungata, in ambienti ad elevata umidità e/o calore (>85% e +24°C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto portandolo fino alla non commestibilità.

Note: non si evidenziano limitazioni al consumo del prodotto.