



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>TRANCIO PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI</b>	Data em.	01/04/2021
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

### PRODOTTO

Trancio di Prosciutto Parma DOP disossato, tagliato e confezionato sottovuoto.

### DESCRIZIONE D'USO

Salume stagionato da consumarsi affettato, adatto a tutte le tipologie di consumatori.

### INGREDIENTI

Carne suina, sale.

### COADIUVANTE TECNOLOGICO

Sugna.

### TMC

Il trancio di Prosciutto Parma DOP ha come termine minimo di conservazione sei mesi dalla data di confezionamento sottovuoto.

### CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura 2/10° C.

### PESO PRODOTTO

Il peso del trancio è di kg 2,6, +/- 0,2.

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Al Prosciutto di Parma Bedogni è riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai sensi della legge n. 26/90 e del Regolamento (CE) n. 1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

AUTOCONTROLLO (sistema HACCP): Come previsto dai Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04.

### NUMERO RICONOSCIMENTO CE

IT 1016 L

### CICLO PRODUTTIVO E CONFEZIONAMENTO

Le cosce fresche vengono selezionate accuratamente e messe sotto sale comune in celle frigorifere per un primo periodo di giorni 6, vengono successivamente smosse nella parte muscolare con massaggiatrice automatica, per favorirne la penetrazione del sale quindi salate per una seconda volta e riposte in cella frigorifera per giorni 20. Successivamente viene tolto il sale residuo e messe in cella da riposo per ulteriori giorni 60 circa, e quindi lavate con lavatrice automatica a spruzzo ed è a questo punto che inizia la stagionatura nelle sale appositamente allestite a temperatura naturale per una stagionatura minima di mesi 24. In seguito i prosciutti vengono disossati, puliti a coltello, tagliati in tranci e subito confezionati sottovuoto.

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE AL TAGLIO: Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

AROMA E SAPORE: Carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

### ALLERGENI

Non contiene allergeni.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E FISICHE

Salmonella in 25g: assente; Listeria monocytogenes in 25g: assente; E.coli: <10 ufc/g; Stafilococchi coagulasi + (Staphylococcus aureus ed altre specie): <50 ufc/g; AW <0,92; PH <6.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 grammi)

Energia kJ/kcal	1113 KJ/ 267Kcal
Grassi	18,00g
di cui acidi grassi saturi	6,10g
Carboidrati	<0,5g
di cui zuccheri	0g
Proteine	26,00g
Sale	4,40g

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

