



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISSOSSATO "EGIDIO 1956"	Data em.	05/01/2021
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

PRODOTTO

Prosciutto Parma DOP disossato, confezionato sottovuoto.

DESCRIZIONE D'USO

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

INGREDIENTI

Carne suina, sale.

COADIUVANTE TECNOLOGICO

Sugna.

PEZZATURA

Kg. 4/5,5 circa.

TMC

Il Prosciutto Parma DOP disossato ha come termine minimo di conservazione (tmc) sei mesi dalla data di confezionamento sottovuoto.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a temperatura <+10° C.

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 (sei), 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 (venti). Successivamente viene tolto il sale residuo e messe in cella da riposo per ulteriori giorni 60 (sessanta) 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 33 (trentatrè). Prima di essere spediti vengono disossati, puliti a coltello, tolti circa 7 cm di prodotto nelle parti anteriore, laterale e posteriore, così da ottenere una forma cilindrica pronta al taglio; infine vengono legati a mano con corde alimentari e subito confezionati sottovuoto.

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.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

NUMERO RICONOSCIMENTO CE

IT 1016 L

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.

VALORI NUTRIZIONALI

(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

DIMENSIONI

Misure prodotto: cm 30 x 18 x 13 circa

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

