



SALUMI DI CASA MIA  
IT 669 L CE

# PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO LAVATO

## SCHEMA TECNICA

Allegato 4.1

<b>Denominazione:</b>	<b>Prosciutto di Parma disossato lavato</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>01PROPR17</b>
<b>Descrizione:</b>	La denominazione "Prosciutto di Parma" indica un particolare prosciutto, tradizionalmente e storicamente, prodotto nell'ambito del territorio geografico della provincia di Parma. E' un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso), viene utilizzata carne suina di allevamenti nazionali che non ha subito processi di congelamento. Il prodotto finito è costituito da coscia di maiale stagionata rivestita da cotenna, disossata e confezionata sottovuoto.
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino, sale
<b>Dichiarazioni:</b>	GLUTINE : il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Dir. 2007/68/CE del 27.11.2007 – All. III bis e normative collegate): nessuno ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate) : non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati
<b>Pezatura (peso per prodotto):</b>	Mediamente da 7 a 9 Kg
<b>Stagionatura minima:</b>	14 mesi
<b>Temperatura di trasporto e di conservazione:</b>	Max + 10 °C
<b>TMC:</b>	180 giorni dal confezionamento