



SCHEDE TECNICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome del prodotto	Prosciutto di Parma con osso, disossato
Pezzatura	Peso variabile da 10 a 12 kg. c/osso. Disossato da 8 a 9,5 kg.
Materia Prima	Proveniente da allevamenti ed industrie di macellazione sul territorio Italiano. Le cosce arrivano fresche allo stabilimento, opportunamente raffreddate, rifilate per Parma.
Processo di Produzione	Accurata selezione delle cosce, operazione di rifilatura, salatura (primo e secondo sale), dissalatura, pre-riposo, toelettatura, riposo, lavaggio, asciugatura, stagionatura.
Stagionatura	da un minimo di 16 mesi a seconda della pezzatura.
Ingredienti	Carne suino, sale marino.
Principali caratteristiche del prodotto	Valori chimici a 12 mesi di stagionatura in % sulla parte magra del bicipite femorale: NaCl dal 4,2 al 6,2% Umidità dal 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31% Aw (in tutte le parti del prodotto) $\leq 0,93$
Come il prodotto deve essere usato (Modalità d'uso)	Pronto per il consumo
Confezionamento	Con osso: tal quale Disossato: sottovuoto
Vita commerciale	Con osso: 12 mesi Disossato: intero, suddiviso in metà o in tranci: 6 mesi
Canale commerciale di vendita	Con osso : commercio al minuto – banco fresco - ristorazione Disossato: GDO, libero servizio, ristorazione
Popolazione target (Destinazione d'uso)	Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore.
Istruzioni in etichetta	Disossato: conservare a temperatura $<12^{\circ}\text{C}$
Controlli speciali sulla distribuzione	Rispetto delle condizioni igieniche e ambientali (luogo asciutto) e delle indicazioni riportate in etichetta.

NON contiene allergeni ai sensi dell'allegato 3 bis DIR. 89/2003/CE

Nonno Fereoli Srl

SEDE LEGALE: Via Cotti, 5 - 43030 San Michele Tiorre - Felino (PR – ITALY) - Tel +39 0521 831738 - Fax +39 0521 335773

E-mail: ordini@nonnofereoli.it; amministrazione@nonnofereoli.it – Web: www.nonnofereoli.it