

Numero: 9815

Data Emissione: 17/05/2006

Denominazione prodotto: Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Descrizione: Prodotto secondo il disciplinare di produzione del prosciutto crudo di Parma n° 253 del 15/02/93. Il grasso esterno dovrà essere contenuto, rifilato e portato al bianco. La stuccatura deve essere totalmente asportata. Il sigillo di inizio stagionatura deve essere visibile all'esterno.

Ingredienti:

Confezionamento: Ciascun prosciutto crudo dovrà essere confezionato, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballaggio: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf - life residua: 70%

Note:

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min (mesi)	14
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso singolo prosciutto (+/-0,5 kg)kg	7.200

Caratteristiche sensoriali

Colore al taglio	rosa - rosso
Sapore	tipico
Retrogusto	acido assente
Aroma	dolce di nocciola
Colore grasso di	bianco

Parametri microbiologici

Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	50
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	50
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	10

Parametri chimici

NaCl (%)	1,5-2
Glutine	assente
Latte e derivati	assenti
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche