

<b>Prodotto</b>	<b>Prosciutto stagionato Parma affettato G 70 atp</b>
<b>Codice</b>	<b>088001</b>

**Caratteristiche tecniche**

<b>caratteristiche fisiche</b>	confezionato in ATP
<b>Ingredienti</b>	senza glutine, senza conservanti Coscia di suino, sale.
<b>codice EAN di pezzo</b>	8018896880011
<b>codice EAN di cartone</b>	08018896880011
<b>Conservazione</b>	Da conservare a T 0/4°C
<b>TMC secondo le condizioni indicate in etich.</b>	60 giorni
<b>Peso netto indicativo (Kg)</b>	0,07
<b>Descrizione del processo produttivo</b>	La coscia suina fresca viene rifilata e cosparsa di sale sulla parte superficiale, per permettere così il processo di disidratazione, che avviene all'interno di celle a +2/3° C senza mai scendere al di sotto del 75 % di umidità, per prevenire lo sviluppo di cariche microbiche indesiderate. Normalmente il prodotto viene salato e lavato due volte nell'arco di tempo di circa 20 giorni. La coscia viene poi lavata dal sale e posta a riposo per un'ulteriore disidratazione per circa 90-100 giorni fino a quando, dopo aver raggiunto il calo peso prestabilito, viene stoccata nelle celle di Stagionatura, costantemente controllate. Il periodo di stagionatura deve essere almeno di 14 mesi. Successivamente il prodotto viene disossato, pressato, affettato, confezionato in ATP, etichettato e commercializzato.
<b>Origine della materia prima</b>	Italia

**Caratteristiche microbiologiche**

Aw	< 0,99
SALMONELLA SPP.	in conformità col Reg. UE 2073/05 e s.m.i.
LISTERIA MONO.	

**Caratteristiche sensoriali**

Aspetto	forma tipica del Prosciutto
Odore	delicato ed avvolgente
Sapore	intenso e fragrante

**Caratteristiche nutrizionali**

Valori nutrizionali approssimativi per 100 g di prodotto

Energia 1113 kJ / 267 Kcal

Grassi	18 g	Carboidrati	<0,5 g	Proteine	26 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g	di cui zuccheri	0 g	Sale	4,4 g

**Caratteristiche imballaggi**
**Imballaggio primario**

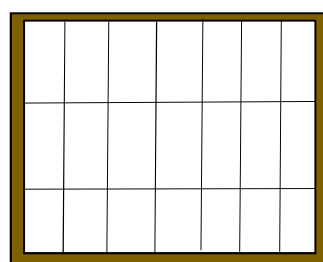
Tipo	Materiale	Tara (Kg)
ATP	PE	0,01

**Imballaggio secondario**

Materiale	Tipo	Tara (Kg)	Dimensioni esterne (cm)			Tipo di pallet
			Base	Profondità	Altezza	
Cartone ondulato	A	0.110 +/-8%	14	25	17	EPAL

Pezzi per collo	Colli per strato	Strati per pallet	TOT. colli per pallet	Peso netto pallet	Altezza cm (inclusendo il pallet)
<b>10</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>240</b>	<b>168,00</b>	<b>185,00</b>

**FOTO PRODOTTO**

**PALLETIZZAZIONE VISTA DALL'ALTO**


## Allergeni in accordo con il Regolamento 1169/2011

Assenza

Presenza nel  
prodottoPresenza  
accidentale

Presenza in stabilimento

	Assenza	Presenza nel prodotto	Presenza accidentale	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine (grani di frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)				X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchio, noci macadamia, noci del Queensland) e i loro prodotti.				X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			