



Art. 0281

Etichetta soggetta nel tempo a modifiche per adeguamenti di legge e/o grafiche.



Prosciuttificio Faleria srl
Sede e stabilimento
via Faleriense a Valle, 15/A
63837 Falerone (FM) Italy
Tel. e Fax +39 0734 710693
info@prosciuttificiofaleria.it
www.prosciuttificiofaleria.it

Stabilimenti di produzione:
Terzisti situati nelle zone
autorizzate dal Disciplinare
D.O.P.

Prosciutto di
PARMA D.O.P.
con osso

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

con osso

Codifica prodotto: Art. 028I PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. con osso. Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.



DESCRIZIONE

Prosciutto con osso di pezzatura compresa tra kg 7,8 e kg. 8,5 ricoperto da sugna nella parte scoperta non rivestita da cotenna; è possibile concordare la pezzatura per la fornitura.

CARATTERISTICHE GENERALI

Taglio e formato: forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta).
Materia prima: selezionata per produzione D.O.P. derivante dalle regioni ammesse dal disciplinare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto e odore: carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico.
Colore: uniforme tra il rosa e il rosso inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.

ALTRE CARATTERISTICHE

Stagionatura: minimo mesi 12; è possibile concordare la specifica stagionatura per la fornitura.

Ingredienti: coscia di suino, sale. Sono assenti sostanze allergeniche ai sensi Dir. CE 2003/89, in particolare la sugna utilizzata per la stuccatura dei prosciutti è **priva di glutine**.

Lavorazione: stabilimenti situati nelle zone autorizzate dal Disciplinare opportunamente selezionati e qualificati come fornitori nel manuale di gestione della qualità.

Requisiti microbiologici e chimici: rispetto delle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Gli esiti analitici dei prelievi effettuati come da piano di campionamento nel Manuale di Autocontrollo dei terzisti sono a disposizione per la consultazione presso la loro sede legale.

Tracciabilità, rintracciabilità: rispetto del Reg. CE n. 178/2002. Il lotto di produzione è quello indicato dal produttore secondo la sua codifica e viene trascritto sul documento commerciale.

Modalità di conservazione: togliere dal cartone, tenere preferibilmente appeso in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce. Si consiglia di mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra i 14° e i 18° C con un'umidità relativa compresa tra il 50% e il 60%. Con queste precauzioni il prodotto mantiene le caratteristiche organolettiche per gg. 180 dalla data di confezionamento.

Confezionamento:

Imballaggio primario	Sfuso
Imballaggio secondario	Cartone alimentare
Quantità per cartone	2 pezzi
Dimensione cartone (cm)	59x39x18 (LxPxH)
Pallettizzazione (Epal)	80x120x108(LxPxH)
N° Colli per pallet	20
N° Colli per strato	4
N° max strati per pallet	5

Trasporto: a cura di vettori, nel rispetto delle necessità specifiche di tutela del prodotto.

Autocontrollo: controlli eseguiti presso lo stabilimento del fornitore come previsto nel nostro Manuale di gestione della qualità Autocontrollo e sicurezza alimentare in conformità alla norma: UNI EN ISO 22000: 2005.

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA
SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000: 2005

CERTIFICATO CSQA
N. 37757

REGISTRAZIONE IQNET
IT 97454

Prosciuttificio Faleria srl

Sede e stabilimento
via Faleriense a Valle, 15/A
63837 Falerone (FM) Italy
Tel. e Fax +39 0734 710693
info@prosciuttificiofaleria.it
www.prosciuttificiofaleria.it

Stabilimenti di produzione:

Terzisti situati nelle zone autorizzate dal Disciplinare D.O.P.

La presente scheda prodotto è da intendersi a titolo informativo, per maggiori dettagli si rimanda alla scheda tecnica.

