



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.
lavato, disossato tipo piatto,
pressato, confezionato sottovuoto



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

lavato, disossato tipo piatto, pressato, confezionato sottovuoto

Codifica prodotto: **Art. 045** PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. disossato. Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.



DESCRIZIONE

Prosciutto disossato di pezzatura compresa tra kg. 7 e kg. 8,5, lavato – disossato tipo piatto – pressato, confezionato sottovuoto; è possibile concordare la specifica pezzatura per la fornitura.

CARATTERISTICHE GENERALI

Taglio e formato: forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la 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.

Disossatura: lavorazione eseguita da terzisti in possesso di idoneo Bollo CE ed opportunamente selezionati secondo procedura interna del sistema di qualità.

Fasi fondamentali del processo: lavaggio per togliere la sugna e le impurità; taglio del gambetto e rimozione dell'anchetta; sgorbiatura e disosso per sfilatura (tipo piatto) che consiste nel praticare un incisione fino a metà circa del prosciutto che consente poi di sfilare l'osso; cucitura e pressatura su stampi a seconda delle dimensioni; confezionamento sottovuoto e successivo rivestimento con rete in mopen.

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 16; 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: a temperatura compresa tra 0° e 4° C mantiene le sue caratteristiche per gg.180 dalla data di confezionamento.

Confezionamento:

Imballaggio Primario	Sfuso sacchetto in PE
Imballaggio Secondario	Cartone alimentare e rete in Mopen
Quantità per cartone	2 pezzi
Dimensione cartone (cm)	59x39x15 (LxPxH)
Pallettizzazione (Epal)	80x120x92(LxPxH) Imballaggio
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: 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.