

SCHEMA TECNICA PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CON OSSO PARMA/NAZIONALE

TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto Crudo Stagionato Parma DOP e Nazionale -salume stagionato con osso -
CARATTERISTICHE SALIENTI	4,5 < NaCl % < 6,7 .
MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Affettato, previa rimozione di cotenna, sugna e osso Nessuna limitazione d'uso, il prodotto è adatto ad ogni categoria di consumatori, fatto salvo allergie/intolleranze alle proteine suine. GLUTINE : il prodotto non contiene glutine ed è idoneo per i consumatori celiaci POTENZIALI ALLERGENI : nessuno, né possibili contaminazioni crociate ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) : non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	In cartoni foderati con pellicola plastica ad uso alimentare o appesi su telai in acciaio
SHELF LIFE VITA COMMERCIALE	Consigliati 24 mesi dopo la fine stagionatura al fine di non alterare le caratteristiche organolettiche e di tipicità del prodotto
CATENA DI DISTRIBUZIONE	Il prodotto finito è spedito con mezzi forniti dal cliente o vettori terzi.
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Integrità dell'imballaggio ove presente

MATERIA PRIMA CARNE	MATERIA PRIMA NON CARNEA	COADIUVANTE TECNOLOGICO
Carne di maiale: costituita dalla coscia fino al tarso.	Sale alimentare di tipo marino.	Sugna (grasso suino perirenale).
SPEZIE E AROMI	ADDITIVI	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI
Pepe nella sugna.	Nessuno.	Cartone, film plastico, corda.