

## SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO PARMA/NAZIONALE

<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	Prosciutto Crudo Stagionato Parma DOP e Nazionale Disossato
<b>CARATTERISTICHE SALIENTI</b>	4,2 < NaCl % < 6,2 .
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b> E <b>DESTINAZIONE D'USO</b>	<p>Affettato, previa rimozione di cotenna e sugna.</p> <p>Nessuna limitazione d'uso, il prodotto è adatto ad ogni categoria di consumatori, fatto salvo allergie/intolleranze alle proteine suine.</p> <p>GLUTINE : il prodotto non contiene glutine ed è idoneo per i consumatori celiaci</p> <p>POTENZIALI ALLERGENI : nessuno, né possibili contaminazioni crociate</p> <p>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) : non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati</p>
<b>CONFEZIONE/IMBALLAGGIO</b> <b>CONSERVAZIONE</b>	<p>In sacchi sottovuoto idonei al contatto con alimenti e quindi in cartoni</p> <p>Conservare refrigerato.</p>
<b>SHELF LIFE</b> <b>VITA COMMERCIALE</b>	TMC : 180 giorni dal confezionamento sottovuoto.
<b>CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE</b>	Integrità della confezione, rispetto della catena del freddo.

<b>MATERIA PRIMA CARNE</b>	<b>MATERIA PRIMA NON CARNEA</b>	<b>COADIUVANTE TECNOLOGICO</b>
Carne di maiale: costituita dalla coscia fino al tarso, con eliminazione delle ossa.	Sale alimentare di tipo marino.	Sugna (grasso suino perirenale), eliminata al momento del disosso.
<b>SPEZIE E AROMI</b>	<b>ADDITIVI</b>	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI</b>
Pepe nella sugna.	Nessuno.	Buste per sottovuoto.