SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Devodier	
A0348918F0 **A0348918B0**	**PROSCIUTTO DI PARMA DOP MARIA LUIGIA MIN.18 MESI IN 4 TRANCI**	**AGGIORNATA AL 01/01/2021**

NOME DEL PRODOTTO FINITO	**PROSCIUTTO DI PARMA DOP SENZ'OSSO TRANCI**
1. Tipo di prodotto	Prosciutto crudo stagionato senz'osso a Denominazione di Origine Protetta "Parma", trancio confezionato sottovuoto.
2. Caratteristiche del prodotto	Ingredienti: carne di suino italiano e sale. Forma fisica: prosciutto crudo stagionato disossato, porzionato in tranci (3, 4 o 5 pezzi) e confezionato sottovuoto. Pezzatura: di norma compresa tra 6 e 9,5 kg. Stagionatura: min 18 mesi. Caratteristiche chimico-fisiche: per il prodotto a 12 mesi di stagionatura, parametri stabiliti dal disciplinare di produzione della DOP. Caratteristiche microbiologiche: Salmonella e Listeria monocytogenes conformi a Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3. Controlli	Controlli sul processo produttivo secondo il piano HACCP in atto. Analisi sul processo produttivo e sul prodotto realizzate da personale qualificato come previsto da Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4. Utilizzo del prodotto	Il prodotto deve essere consumato previa eliminazione della confezione, asportazione della cotenna e affettamento.
5. Confezione	Così come si presenta, in sottovuoto, con etichetta, in imballaggio idoneo al contatto con alimenti.
6. T.M.C.	6 mesi dalla data del confezionamento, a temperatura massima di +4°C a confezione integra.
7. Destinazione d'uso	Non esistono controindicazioni al consumo fatti salvi casi di intolleranze conclamate nei confronti degli ingredienti che lo compongono.
8. Etichetta	Denominazione su etichetta (commerciale), ingredienti, ragione sociale, indirizzo del produttore; marchio CE e indirizzo del confezionatore, modo di conservazione; termine minimo di conservazione, nr. di lotto (TMC), valori nutrizionali medi per 100 g. Indicazioni previste a norma di legge per prodotti DOP.
9. Trasporto e conservazione	Rispetto condizioni igieniche e ambientali (luogo asciutto e refrigerato). Il prodotto si conserva a temperatura massima di +10°C e quindi, oltre all'igiene generale, è richiesto il trasporto e lo stoccaggio in ambienti refrigerati tali da consentire il rispetto del limite critico di temperatura del prodotto. Non congelare. Non forare la confezione.
10. Garanzie fornite	- Prodotto DOP - Il Prosciutto di Parma non contiene OGM - Assenza di conservanti - Assenza allergeni - Senza glutine
11. Valori Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g: Valore Energetico: 1113 kJ/ 267 kcal; Grassi: 18 g; di cui acidi grassi saturi: 6,1 g; Carboidrati: <0,5 g; di cui zuccheri: 0 g; Proteine: 26 g; Sale: 4,4 g.

LISTA MATERIALI AUSILIARI	
Materiale ausiliario di confezionamento	Imballaggio Primario in materiale idoneo all'uso alimentare: ꕥ Busta in materiale plastico ꕥ Etichette ꕥ Ganci in materiale plastico, foglio dorato
	Imballaggio Secondario: ꕥ Etichetta ꕥ Cartone
	Pallet: ꕥ Epal - Eur ꕥ Film plastico estensibile