

SCHEDA TECNICA: PROSCIUTTO CRUDO PARMA



CARATTERISTICHE GENERALI

Nome	Prosciutto Crudo Stagionato Parma
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di cosce suine nazionali allevati in zona tipica. Sulla cotenna è apposto il marchio a fuoco del Consorzio del Prosciutto di Parma. Venduto intero c/osso, intero disossato confezionato sottovuoto o porzionato e confezionato sottovuoto.
Ingredienti	Carne di suino, sale.
Peso	Con osso: 6,5 – 10 kg. – Porzionato: 1,8 – 4.5 kg.
Stagionatura	Stagionatura minima di 12 mesi fino a 36 mesi
Modalità di conservazione	Si consiglia di conservare in ambiente asciutto a temperatura inferiore ai +18°C Il prodotto disossato o porzionato va conservato ad una temperatura massima di +7°C ed è da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dal confezionamento.
Imballaggio	Cartoni
Dati sull'etichetta	Nome prodotto, elenco ingredienti, modalità di conservazione
Tecnologia di Produzione	Ricevimento, salatura, dissalatura, riposo, toelettatura, lavaggio, asciugatura, sugnatura, stagionatura.
Controlli	Piano di autocontrollo aziendale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Spp	Assente in 25 gr.
Listeria M.	Assente in 25 gr.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Roseo uniforme e bianco compatto
Aroma	Profumo delicato
Sapore	Tipico e delicato
Aseptto al Taglio	Superficie di taglio omogenea e compatta

**SALUMIFICIO SANT'AMBROGIO
DI MAJAVACCHI ROBERTO**