

COD 162

PROSC. PARMA DOP dis. pfetta min. 7kg SV

**Aggiornato al:
05 apr 16**



1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- 1.1 Materia prima** Coscia proveniente da suini nati e allevati in Italia
- 1.2 Pezzatura minima** 7 kg
- 1.3 Stagionatura** Minima 13 mesi
- 1.4 Marchiatura** A fuoco. Tipica del Consorzio del prosciutto crudo di Parma
- 1.5 Ingredienti** Carne di suino italiano, sale amrino.
- 1.6 Conservazione** A temperatura max di +8°C
- 1.7 TMC** Termine Minimo di Conservazione: conf + 120 gg

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole varizioni)

COD 162	PROSC. PARMA DOP dis. pfetta min. 7kg SV	Aggiornato al: 05 apr 16
----------------	---	-----------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

Salmonella spp. assente in 25 g
Listeria m. assente in 25 g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
----------	---

Valore energetico per 100 g di prodotto: 266 kcal 1108 kJ

Grassi	18 g	di cui acidi grassi saturi	6.1 g
Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g	Sale	4.4 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)			✓
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		

COD 162	PROSC. PARMA DOP dis. pfetta min. 7kg SV	Aggiornato al: 05 apr 16
----------------	---	-------------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
----------	---

Prodotto con cosce di suini nati e allevati in Italia secondo la normativa che ne tutela la Denominazione d'Origine Protetta sotto la sorveglianza dell'Istituto di controllo.
Non contiene additivi nè conservanti.

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73 , Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg. CE n° 10/2011 e succ. mod.)

- 6.1 Confezionamento** Sottovuoto avvolto in rete
6.2 Spedizione In cartoni

7	ETICHETTATURA
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg. CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n° 209 e succ. mod. e Reg. CE 1334/2008

- 7.1 Etichetta** Sacco stampato
- 7.2 Indicazioni riportate in etichetta**
- Denominazione** Prosciutto di Parma
- Ingredienti** 8 lingue (italiano, francese, inglese, tedesco, spagnolo, portoghese, olandese, danese)
- Ragione sociale** Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia
- Marchio d'identificazione** IT 5 L CE - IT 714 L CE
- Codice EAN** 224996XXXXXC

- Note**
- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
 - Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC
 - Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).
 - Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
 - Da vendere a peso.
 - Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Regolamento (CE) n. 1107/96. Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Regolamento (CE) 510/2006.