

**CODICE ARTICOLO****A06T****Denominazione commerciale**

Prosciutto stagionato "Parma" DOP disossato in tranci sottovuoto

**Denominazione di vendita**

Prosciutto stagionato "Parma" DOP disossato

**Descrizione**

Ottenuto dal prosciutto di Parma disossato e stampato nella forma pressato, è tranciato in quarti tutti riportanti la corona ducale, simbolo di garanzia del prosciutto di Parma, marchiato dal Consorzio di tutela. E' proposto sottovuoto in confezione trasparente.

**Peculiarità prodotto**

E' un prodotto DOP (denominazione di origine tutelata ai sensi della legge 13/02/'90 n°26).

**Codice GTIN prodotto**

2 271420 P P P P P C

**Codice GTIN imballo**

98005573003217

**Codice INTRASTAT**

0210.1981

**Destinazione d'uso**

Pubblico generale ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

**Modalità d'uso**

Prodotto pronto al consumo previa l'asportazione della cotenna

**Ingredienti**

Coscia di suino, sale.

**OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)**

Il prodotto non è GM, non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.

**Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)**

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

A06T - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP DISOSSATO IN TRANCI  
SOTTOVUOTO

Rev. 3 del  
21/12/2015  
pag.2 di 4

### INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (secondo la Dir. 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni)

Ingrediente o sub-ingrediente	Presente	Assente	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Aspetto esterno</b>	Prosciutto stagionato in trancio sottovuoto
<b>Aspetto della fetta</b>	Magro rosso intenso e grasso bianco perlaceo
<b>Profumo</b>	Tipico ed intenso
<b>Sapore</b>	Caratteristico, dolce; privo di sapori estranei

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**A06T - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP DISOSSATO IN TRANCI SOTTOVUOTO**

Rev. 3 del  
21/12/2015  
pag.3 di 4

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	1109 kJ/100 g 263 kcal/100 g
Proteine	28 g/100 g
Carboidrati	0,0 g/100 g
di cui zuccheri	0,0 g/100 g
Grassi	17 g/100 g
di cui saturi	6,2 g/100 g
Sale	4,9 g/100 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria monocytogenes	Conforme al reg. CE 2073/2005

## INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE

TMC	90 d
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C / +6°C
Stagionatura	Minimo 12 mesi

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezzatura media	1,2 / 1,4 Kg
Dimensioni cm (L x p x h)	16 x 14 x 10
Modalità di confezionamento	Prodotto confezionato sottovuoto
Caratteristiche imballaggio primario	Busta in materiale plastico termoformata
Idoneità imballo primario	Veroni S.p.A. dichiara che gli imballaggi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e s. m., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e s.m., Reg. CE 10/2011 e s.m.
Caratteristiche imballaggio secondario	Scatola di cartone a doppia onda con logo Veroni

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## A06T - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP DISOSSATO IN TRANCI SOTTOVUOTO

Rev. 3 del  
21/12/2015  
pag.4 di 4

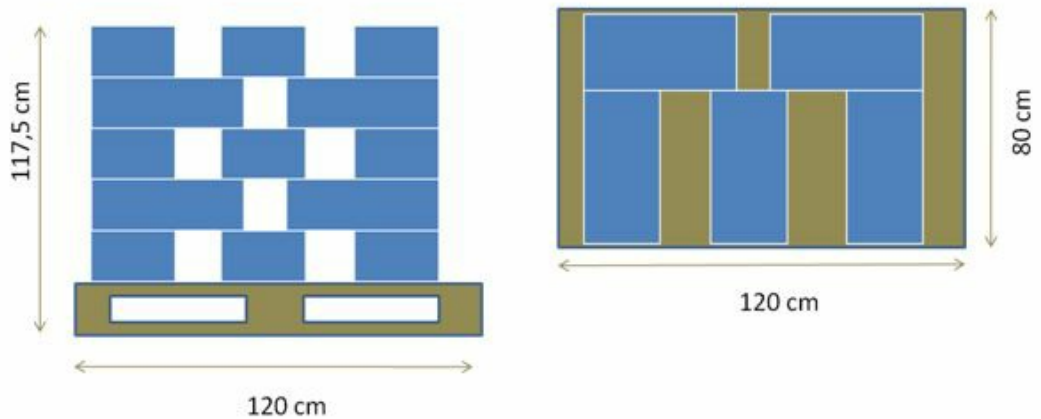
### ETICHETTA PRODOTTO



### INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

**Quantità per imballo** 8

**Tipo imballo** Scatola cartone "SN"  
**Dimensioni imballo cm (Lxpxh):** 50,0 x 31,0 x 20,5  
**Peso imballo:** 670 g  
**N° imballi per strato:** 5  
**N° strati per pallet:** 5  
**N° totale imballi per pallet:** 25  
**Altezza max pallet (pallet compreso):** 117,5 cm



**Tipo pallet** Europallet

**Modalità di trasporto** Trasporto refrigerato

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.  
 V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.