



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00
del 19/03/2018

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.	
ETICHETTA:	ZUARINA® Gran Riserva 24 mesi	
TIPOLOGIA COMMERCIALE:	Disossato <i>Addobbo</i>	
CODICE ARTICOLO:	29140	
ORIGINE DEL PRODOTTO:	Da coscia suina fresca derivante da suini nati, allevati e macellati in Italia nelle zone previste dalla legislazione vigente.	
REQUISITI LEGALI:	Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Reg. (CE) 1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.	
INGREDIENTI:	coscia di suino, sale.	
PESO MEDIO:	8 kg	
CONFEZIONAMENTO:	Sottovuoto	
TIPOLOGIA IMBALLO:	Cartone	
SHELF LIFE:	180 giorni	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	+4°C / +10°C	
ISTRUZIONE DI CONSUMO:	Rimuovere la cotenna prima del consumo.	
PROFILO MICROBIOLOGICO	Escherichia coli	<100
	Stafilococchi coagulasi positivi	<100
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella	Assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (media su 100 gr di prodotto):	Energia	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
PALLETIZZAZIONE:	2 pezzi per cartone, 4 cartoni per piano, 8 piani per pallet. Dimensioni cartone (cm): 38,5 x 59 x 19,5 (h) Tara: 0,85 kg Peso Lordo: max 18 kg	
NOTE:	Il Prosciutto di Parma è senza glutine. Il Prosciutto di Parma non contiene OGM.	Stagionatura minima garantita 24 mesi.
FOTO		



Zuarina s.p.a.

Via Cascinapiano, 4/A, 43013 Langhirano (PR) Italy

Tel: 0521.861355 | Fax: 0521.858208

www.zuarina.com

Cod.Fisc. 01771490354 | Part.IVA 02035420344

