



STANDARD PRODOTTO FINITO PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Fontana Hermes Spa
Rev. 1 del
10/06/2016

Denominazione di Origine Protetta ai sensi della L.26/90 e del Reg. (CE) 1107/96

Nome commerciale: Prosciutto di Parma. Denominazione di origine protetta ai sensi della L.26/90 e del Reg. (CE) 1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo.

Descrizione del prodotto: Salume stagionato ottenuto dalla lavorazione di cosce suine nazionali sotto la tutela del Consorzio del Prosciutto di Parma. Il processo produttivo è controllato dall'Istituto Parma Qualità. Conforme al Reg. (CE) 834/07. Stagionatura minima da Disciplinare di Produzione: 12 mesi.

Ingredienti: Carne di suino, sale.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE – FASI DI PROCESSO

1. PROSCIUTTO STAGIONATO CON OSSO

Ritiro Materie prime → Rifilatura → Prima Salatura → Seconda Salatura → Dissalatura → Pre-riposo → Toelettatura → Riposo → Lavaggio → Asciugamento → Pre-stagionatura → Sugnatura → Stagionatura → Spillatura → Etichettatura* → Imballaggio → Spedizione

* *collarini apposti con graffette in acciaio*

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO: temperatura ambiente
TMC: prodotto stabile in idonee condizioni di conservazione

2. PROSCIUTTO DISSOSSATO (intero, porzionato, a mattonella)

Prosciutto stagionato con osso → Lavaggio → Asciugamento → Eliminazione gambetto → Sgorbiatura e disosso → Scotennatura (eventuale) e rifilatura → Cucitura → Pressatura → Confezionamento sottovuoto → Stoccaggio → Spedizione

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO: Max +7°C
TMC: 4 mesi

3. PROSCIUTTO PRE-AFFETTATO

Prosciutto disossato mattonella → Sconfezionamento mattonelle → Affettamento → Confezionamento in atmosfera protettiva → Etichettatura e incartonamento → Stoccaggio → Spedizione

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO: Max +7°C
TMC: 60 - max 120 giorni* (*secondo le modalità di confezionamento e stagionatura, indicate dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma)

CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORI NUTRIZIONALI MEDI (in conformità con Reg. 1169/2011)

	Per 100g	Per porzione (50g)	% GDA per porzione*
Energia (kJ/kcal)	1091/262	546/131	7%
Grassi (g)	18	9	13%
di cui saturi (g)	6,1	3,1	15%
Carboidrati (g)	0	0	0%
di cui zuccheri (g)	0	0	0%
Proteine (g)	25	13	25%
Sale (g)	5,2	2,6	43%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	U.M.	Valori di riferimento
Enterobatteri	u.f.c./g	$< 10^2$
E. coli	u.f.c./g	$< 10^1$
Stafilococchi coagulasi +	u.f.c./g	$< 10^2$
Salmonella spp.**	Conta/25g	ASSENTE
Listeria monocytogenes**	u.f.c./g	≤ 100

**secondo quanto definito dal Reg. 2073/2005

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Roseo uniforme, con grasso di colore bianco
AROMA	Profumo delicato e tipico di carne stagionata
SAPORE	Delicato e dolce
ASPETTO DELLA FETTA	Superficie di taglio omogenea, morbida e ben compatta.

ELENCO ALLERGENI (Allegato II del Reg. 1169/2011)	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) Malto destrine a base di grano; c) Sciroppi di glucosio a base di orzo; d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		no
Crostacei e prodotti a base di crostacei		no
Uova e prodotti a base di uova		no
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		no
Arachidi e prodotti a base di arachidi		no
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) Olio e grasso di soia raffinato; b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		no
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) Lattiolio.		no
Frutta a guscio, vale a dire mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Caya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		no
Sedano e prodotti a base di sedano		no
Senape e prodotti a base di senape		no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		no
Lupini e prodotti a base di lupini		no
Molluschi e prodotti a base di molluschi		no

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA':

- la Fontana Hermes SpA dichiara che in tutte le fasi di produzione è stato adottato un piano di Autocontrollo, conforme ai principi dell'HACCP e alle principali normative in materia di produzione e sicurezza alimentare (Regg. 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e s.m.i.). Inoltre, il Manuale di Autocontrollo è integrato con i seguenti schemi di Certificazione volontaria: BRC, IFS, ISO 9001:2015, ISO 22000, ISO 22005, ISO 14001/EMAS, ISO 50001, BS OHSAS 18001, SA8000;
- In conformità ai Reg. (CE) 1829 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto non contiene ingredienti e materie prime né per la sua produzione sono stati impiegati Organismi Geneticamente Modificati;
- Gli ingredienti, le materie prime ed il prodotto finito stesso non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.