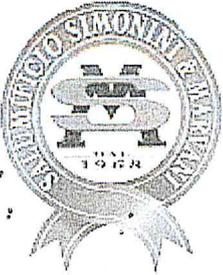


| | | |
|--|--|----------------------------------|
|  | PIANO DI CONTROLLO HACCP | PCH |
| | PROSCIUTTO DI PARMA MEC – NAZIONALE- SPALLE | Edizione : 02 del 02/01/2011 |
| | | Revisione n. 1 del 15.06.2017 |

PUNTO 2 – IL PRODOTTO

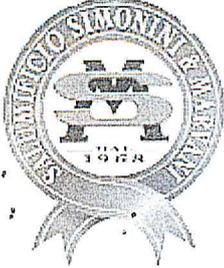
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| | |
|--|--|
| 1. Nome del prodotto | Prosciutto di Parma, Nazionale con osso, Estero con osso, Spalle |
| 2. Principali caratteristiche del prodotto | Valori chimici a 12 mesi di stagionatura in % sulla parte magra del bicipite femorale per il prodotto Dop ed a 10 mesi per il prodotto estero: NaCl dal 4,2 al 6,2% Umidità dal 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31% Aw (in tutte le parti del prodotto) ≤0,92 |
| 3. Come il prodotto deve essere usato (Modalità d'uso) | Pronto per il consumo |
| 4. Confezionamento | Con osso: tal quale Disossato: sottovuoto |
| 5. Vita commerciale | Con osso: 36 mesi ² Disossato: intero, suddiviso in metà o in tranci: 6 mesi ³ |
| 6. Canale commerciale di vendita | Con osso : commercio al minuto – banco fresco - ristorazione Disossato: GDO, libero servizio, ristorazione |
| 7. Popolazione target (Destinazione d'uso) | Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore salvo intolleranze specifiche. |
| 8. Istruzioni in etichetta | Disossato: conservare in luogo fresco e asciutto, si consiglia una temperatura <10°C ³ |
| 9. Controlli speciali sulla distribuzione | Rispetto delle condizioni igieniche e ambientali (luogo asciutto) e delle indicazioni riportate in etichetta. |

LISTA DEGLI INGREDIENTI E MATERIALI ACCESSORI

| MATERIE PRIME CARNEE | MATERIE PRIME NON CARNEE | COADIUVANTI |
|---|--|-------------------------|
| Cosce suine fresche (dalla coscia fino al tarso) o spalle | Sale alimentare | Acqua potabile Sugna |
| ADDITIVI | MATERIALI ACCESSORI | ALLERGENI |
| Nessuno | Corde, spago, buste per il confezionamento in materiale poliaccoppiato, stagnola protettiva, | Non presenti |

³ Valori consigliati

| | | |
|--|--|----------------------------------|
|  | PIANO DI CONTROLLO HACCP | PCH |
| | PROSCIUTTO DI PARMA MEC – NAZIONALE- SPALLE | Edizione : 02 del 02/01/2011 |
| | | Revisione n. 1 del 15.06.2017 |

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| | carta e cartone ad uso alimentare | |
|--|-----------------------------------|--|