



... *Parma*

*Q*uello che è prosciutto di Parma, cosa dire di questo prodotto, ci sarebbe da raccontare una storia di lavoro e serietà cominciata circa 40 anni fa. Noi vi diciamo solamente di assaporare con tutta tranquillità questo famosissimo prosciutto. Il prosciuttificio "La Torre" e il Consorzio del Prosciutto di Parma vigilano e controllano per voi.





Prosciutto di Parma disossato LA TORRE

... *Parma*

PRODOTTO

Nome	Prosciutto Parma La Torre disossato
Codice prodotto	P22
Ingredienti	Coscia suina e sale
Peso	6.5 / 9.5 Kg
Tempo di stagionatura	Minimo 14 mesi
Codice EAN	
Stabilimento di produzione	Salumificio La Torre S.p.A. IT 515 L CE

CONFEZIONAMENTO:

Imballaggio primario	Sottovuoto in termoretraibile
Imballaggio secondario	Cartone 2DL / 4 DL / 2 GB
Quantità per cartone	2/4
Dimensioni cartone (mm)	565 x 365 x 140 - 560 X 360 X 245 - 595 X 385 X 195 (L x P x H)
Peso netto cartone (kg)	0,658 - 0,803 - 0,819
Dimensioni del pallet (epal pallet) (cm)	80 x 120 x 14 (L X P X H)
N° colli per pallet	20
N° colli per strato	4
N° max strati per pallet	5
Peso netto del pallet (kg)	14

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Temperatura di stoccaggio	+ 4/8 °C
TMC	180 gg

CRITERI CHIMICO- FISICI (VALORI MEDI):

Proteine	22.75 %
Umidità	59 - 64 %
Sale	4.5 – 6.9 %
Lipidi	9.5 %
Nitriti aggiunti	Assenti
Nitrati aggiunti	Assenti – esclusa la % fisiologica dell'animale
A _w	≤ 0,90 +/- 0,01
Valore energetico (Kcal, KJ)	207 Kcal (858 Joule)

Carica batterica:	
Coliformi fecali	UFC/gr <10
Stafilococchi aureus	UFC/gr <100
Listeria monocytogenes	assente su 25 gr
Salmonella spp	assente su 25 gr