



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
A02 - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP CON OSSO 8,8 / 11 kg
STAGIONATURA MIN. 16 MESI

Rev. 3 del 07/05/2020
pag 1 di 4

MOTIVO DELLA REVISIONE

Data	Motivazione
07-05-2020	Aggiornamento etichetta grafica e foto



CODICE ARTICOLO

A02

Denominazione commerciale

Prosciutto stagionato "Parma" DOP con osso 8,8 / 11 Kg stagionatura min. 16 mesi

Denominazione di vendita

Prosciutto stagionato "Parma" DOP

Descrizione

E' ottenuto dalle cosce di suini nazionali, rigorosamente selezionate per pezzatura, forma, aspetto esteriore e rapporto grasso – magro. E' salato e stagionato al naturale negli stabilimenti del gruppo Veroni di Langhirano (PR) e Sala Baganza (PR).

Peculiarità prodotto

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

Codice GTIN prodotto

2 396800 PPPPP C

Codice GTIN imballo

98005573003101

Codice INTRASTAT

0210.1131

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 sugna e 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

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
A02 - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP CON OSSO 8,8 / 11 kg
STAGIONATURA MIN. 16 MESI

Rev. 3 del 07/05/2020
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 SO ₂	X		NO
Lupini e prodotti a base di lupini	X		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		NO

INFORMAZIONI SENSORIALI

Aspetto esterno	Prosciutto stagionato intero marchiato Parma con osso
Aspetto della fetta	Magro rosso intenso e grasso bianco perlaceo
Profumo	Tipico ed intenso
Sapore	Caratteristico, dolce; privo di sapori estranei

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	1126 kJ/100 g 269 kcal/100 g
Grassi	18 g/100 g
di cui saturi	6,1 g/100g
Carboidrati	0,0 g/100 g
di cui zuccheri	0,0 g/100 g
Proteine	26 g/100 g
Sale	4,8 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	Non attribuita
Modalità di conservazione	Conservare al fresco
Stagionatura	Minimo 16 mesi

F.lli 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

A02 - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP CON OSSO 8,8 / 11 kg STAGIONATURA MIN. 16 MESI

Rev. 3 del 07/05/2020
pag 3 di 4

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezzatura media	8,8 - 11,0 Kg			
	Pezzatura	8/9 Kg	9/10 Kg	10/11 Kg
Dimensioni cm (L x p x h)	Larghezza cm	33	34	35
	Profondità cm	55	56	57
	Altezza cm	12	13	13
Modalità di confezionamento	Prodotto non confezionato.			
Caratteristiche imballaggio di trasporto	Scatola di cartone			

ETICHETTA PRODOTTO



F.lli 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
A02 - PROSCIUTTO STAGIONATO "PARMA" DOP CON OSSO 8,8 / 11 kg
STAGIONATURA MIN. 16 MESI

Rev. 3 del 07/05/2020
pag 4 di 4

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Quantità per imballo 2

Tipo imballo Scatola cartone "3"

Dimensioni imballo cm (Lxpxh): 59,5 x 36,0 x 24,3

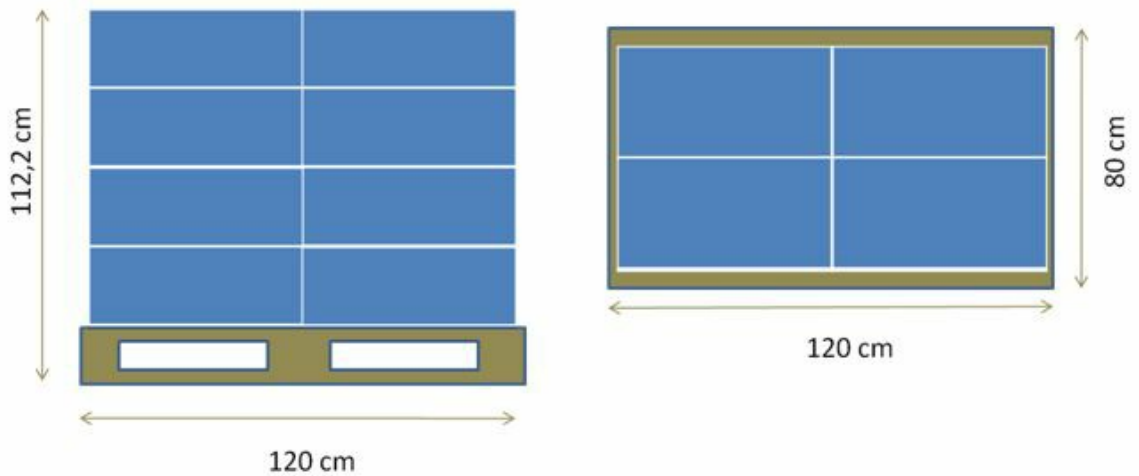
Peso imballo: 1000 g

N° imballi per strato: 4

N° strati per pallet: 4

N° totale imballi per pallet: 16

Altezza max pallet (pallet compreso): 112,2 cm



Tipo pallet Europallet

Modalità di trasporto Trasporto refrigerato