



**PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO**  
**PRESSATO TERRE DORATE**

**SCHEMA TECNICA**

Allegato 4.1

<b>Denominazione:</b>	<b>Prosciutto Parma disossato pressato Terre Dorate</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>01PROPR10</b>
<b>Descrizione:</b>	La denominazione "Prosciutto di Parma" indica un particolare prosciutto, tradizionalmente e storicamente, prodotto nell'ambito del territorio geografico della provincia di Parma. E' un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso), viene utilizzata carne suina di allevamenti nazionali che non ha subito processi di congelamento. Il prodotto finito è costituito da coscia di maiale stagionata rivestita da cotenna, disossata e confezionata sottovuoto. La forma riprende quella della coscia di maiale.
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino, sale
<b>Dichiarazioni:</b>	GLUTINE : il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Dir. 2003/89/CE e normative collegate) : nessuno ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate) : non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati
<b>Pezzatura (peso per prodotto):</b>	Mediamente da 6,5 a 7 Kg
<b>Stagionatura minima:</b>	12 mesi
<b>Temperatura di trasporto e di conservazione:</b>	Conservare max + 10 °C
<b>TMC:</b>	180 giorni dal confezionamento