



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03
del 14/03/2024

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	PROSCIUTTO DI PARMA DOP	
ETICHETTA:	ZUARINA® 24 mesi	
TIPOLOGIA COMMERCIALE:	Affettato in vaschetta	
CODICE ARTICOLO:	18931	
CODICE EAN PEZZO:	8032998128604	
CODICE EAN CARTONE:	08032998128598	
ORIGINE DEL PRODOTTO:	Da coscia suina fresca derivante da suini nati, allevati e macellati in Italia nelle zone previste dalla legislazione vigente.	
REQUISITI LEGALI:	Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Reg. (CE) 1107/96. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente. Confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato.	
INGREDIENTI:	coscia di suino, sale marino.	
PESO MEDIO:	90 g e	
FETTE PER CONFEZIONE:	7/8	
CONFEZIONAMENTO:	Vaschetta atmosfera protettiva	
TIPOLOGIA IMBALLO:	Cartone	
SHELF LIFE:	90 giorni	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	0°C / +4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.	
ISTRUZIONE DI CONSUMO:	Per gustare al meglio il prodotto, vi consigliamo di aprire la vaschetta 15 minuti prima di degustarlo.	
PROFILO MICROBIOLOGICO	Escherichia coli (UFC/g)	<100
	Stafilococchi coagulanti positivi (UFC/g)	<100
	Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
	Salmonella	Non rilevabile in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (media su 100 gr di prodotto):	Energia	1056 kJ / 253 kcal
	Grassi	16 g
	di cui acidi grassi saturi	5,3 g
	Carboidrati	<0,5 g
	Di cui zuccheri	0 g
	Proteine	27 g
	Sale	4,6 g
PALLETIZZAZIONE:	10 pezzi per cartone, 16 cartoni per piano, 8 piani per pallet. Dimensioni cartone (cm): 18,5 x 26 x 21(h)	
NOTE:	Il Prosciutto di Parma è senza glutine. Il Prosciutto di Parma non contiene OGM.	Stagionatura minima 24 mesi.
FOTO		

Zuarina s.p.a.

Via Cascinapiano, 4/A, 43013 Langhirano (PR) Italy

Tel: 0521.861355 | Fax: 0521.858208

www.zuarina.com

Cod.Fisc. 01771490354 | Part.IVA 02035420344