



## Eli Oro

# Prosciutto di *Parma DOP*.

Stagionatura

## 24 mesi

24 è il numero perfetto.

Un prosciutto dal profumo intenso e ricco, dal sapore deciso, bilanciato dall'incredibile dolcezza data dal bianco grasso che lo riveste e lo protegge.



### Tipologia di prodotto

Prosciutto crudo stagionato con osso

### Etichetta



### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1113 KJ /267 Kcal
Grassi	18 g
di cui Acidi Grassi Saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri analitici a norma di legge riferiti al muscolo bicipite femorale a 12 mesi di stagionatura:

sale	dal 4,2% al 6,2%
umidità	dal 59,0 al 63,5%
proteolisi	dal 24% al 31%
aw	≤ 0.92
pH	≤ 6

### Informazioni

**Nome del prodotto:** Prosciutto di Parma

**Denominazione:** Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Reg (CE) n. 1107/96

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

**Etichetta:** Eli Oro

**Azienda produttrice e speditore:** Eli Prosciutti S.p.A.,  
Via per Parma 73, 43029 Traversetolo (PR)

**Riconoscimento CE:** CE IT 1965 L

**Origine e provenienza:** Suini nati, allevati e macellati in Italia (autorizzati dal circuito DOP)

### Caratteristiche

**Stagionatura minima:** 24 mesi

**Peso:** variabile 10 - 11 kg + ca

**Destinazione d'uso:** Non esistono limitazioni, fatti salvi i casi di allergie o conclamate, intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono. Non contiene OGM, né allergeni.

**Modalità d'uso:** Pronto per il consumo (RTE). Si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna e dello stucco/sugna interessata.

### Composizione

**Ingredienti:** coscia di suino nato, allevato e macellato in Italia, con osso e senza parte terminale (zampino); sale alimentare di tipo marino.

### *Caratteristiche organolettiche*

**Colore:** uniforme rosso-rosato nella parte magra e bianco candido nel grasso di contorno e nel grasso intramuscolare..

**Aroma:** profumato, intenso, tipico del prosciutto stagionato di Parma.

**Sapore:** dolce e asciutto.

**Consistenza:** tenera ma non molle.

### *Modalità di conservazione*

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (fuori dal cartone, se presente) con temperatura consigliata intorno a +14/+18°C ed umidità 55-65%. Non si garantiscono le caratteristiche organolettiche e qualitative in caso di errata conservazione del prodotto.

### *Vita commerciale (T.M.C.)*

Tempo suggerito: 1 anno dall'incartonamento.

### *Shelf life*

Una volta tagliato il prosciutto si consiglia di consumarlo entro 1 mese e di conservarlo in frigorifero ad una temperatura tra +1/+6° C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni.

### *Istruzioni in etichetta*

Ingredienti, lotto, modalità di conservazione, riferimenti del produttore. Sistemi di etichettatura secondo le indicazioni del Consorzio del Prosciutto di Parma e conformi alla normativa vigente (Reg. CE 1169/11 e s.m.i.)

### *Indicazioni ambientali*

Collare - PP5 - Plastica, Cartone - PAP20 - Carta

Raccolta differenziata - Verifica le disposizioni del Comune

### *Caratteristiche microbiologiche*

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp.	assente in 25g
Enterobatteri	inferiore a 50 UFC/g
Escherichia coli	inferiore a 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	inferiore a 100 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	inferiore a 50 UFC/g

### *Imballo*

Tipo Imballo	cartone
Dimensioni cartone	587 x 377 x 183 mm
Confezione primaria	nessuna
Confezione secondaria	cartoni da 2 pezzi

### *Pallettizzazione standard*

Cartoni per strato	n. 4
Cartoni per pallet	n. 20
Altezza pallet	120 cm

### *Metodo codifica lotto*

Il lotto è rappresentato da un codice numerico a 6 cifre, che indica l'inizio della lavorazione. Viene espresso con marchio a fuoco impresso sulla cotenna del prosciutto come "anno mese giorno".