



## 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 privato dell'osso e legato

*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 circa 8 - 9 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 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

Conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10°C (involucro intatto).

Non si garantiscono le caratteristiche organolettiche e qualitative in caso di errata conservazione del prodotto.

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

200 giorni dalla data di confezionamento.

## Shelf life

Dopo l'apertura dell'involucro 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.

## Istruzioni in etichetta

Ingredienti, lotto, modalità di conservazione, riferimenti del produttore e del disossatore. 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

Busta /Graffe/Rete - 7 Other - plastica; Stagnola (se presente) -

ALU41 - alluminio; Etichetta interna - 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   | sottovuoto         |
| 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 corrispondente al Termine Minimo di Conservazione e viene indicato in un'etichetta adesiva sul sacco sottovuoto del prodotto.