Eli Oro

Prosciutto di *Parma DOP.*

Stagionatura

30 mesi

Per quasi tre anni questo prosciutto ha assorbito tutti gli aromi provenienti dai nostri venti del nostro appennino. Il risultato è un'esperienza gustativa unica, ricca e appagante, da condividere.

Tipologia di prodotto
Prosciutto crudo stagionato privato dell'osso e pressato

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: 30 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.

Eli Oro - 30 mesi

Prosciutto di *Parma DOP.*

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	588 x 377 x 128 mm
Confezione primaria	sottovuoto
Confezione secondaria	cartoni da 2 pezzi

Pallettizzazione standard

Cartoni per strato	n. 4
Cartoni per pallet	n. 24
Altezza pallet	100 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.