

Numero codice ERSU : 7



Denominazione: Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Descrizione: Prodotto in rispetto del Decr. MININDUSTRIA n° 253 del 15/02/93 s.m.i.. Il grasso esterno dovrà essere contenuto, rifilato e portato al bianco. La stuccatura deve essere totalmente asportata. Il sigillo di inizio stagionatura deve essere visibile all'esterno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente. 5/7 Kg per unità

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura max (kg)	10,00 kg
Pezzatura min (kg)	6,50 kg
Stagionatura (mesi)	min 14

Caratteristiche organolettiche

Aroma	dolce di nocciola
Colore	rosa chiaro uniforme
Retrogusto assente	acido, metallico, salato
Sapore	gradevole

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.