

SCHEDA TECNICA DEL PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. DISSOSSATO

Rev 1-2025

MATERIA PRIMA

Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle undici regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

CARATTERISTICHE DEI SUINI

Età non inferiore ai nove mesi

La carcassa suina deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg

CARATTERISTICHE DELLA COSCIA FRESCA

Numero di iodio non superiore a 70

Contenuto in acido linoleico non superiore al 15%

Copertura di grasso non inferiore a 22 mm

Peso: al ricevimento in prosciuttificio, non inferiore a 11,8 kg e non superiore a 18,0 kg

Rifilatura corta: la limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore, anche detta "noce", deve essere al massimo di 9 cm

PROCESSO PRODUTTIVO

Ingredienti: Coscia di suino e sale marino

Additivi: Assenti. È consentito soltanto l'utilizzo di sale marino (cloruro di sodio)

Fasi: a) Isolamento, raffreddamento, rifilatura; b) Salagione; c) Riposo; d) Lavaggio, asciugatura; e) Pre-maturazione, sugnatura, maturazione.

Eventuali fasi successive: disosso, affettamento e confezionamento.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Aspetti generali

Peso minimo: 8,2 kg

Peso massimo: 12,5 kg

Tempo minimo di stagionatura: 14 mesi

Colore: rosso-roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura

Aroma: caratteristico.

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

Umidità: 58,0% - 63,0%

Sale: 4,2% - 6,0%

Indice di proteolisi: 25,0% - 32,0%

Parametri analitici medi riferiti a 100 g di prosciutto disossato:

Energia: 267 kcal - 1113 kJ

Grassi: 18 g, di cui saturi 6,1 g

Carboidrati: <0,5 g, di cui zuccheri 0 g

Proteine: 26 g

Sale: 4,4 g

Vitamine: B1 0,90 mg, B2 0,22 mg, B6 1,13 mg, PP 5,90 mg, B9 12,80 µg, B12 0,67 µg, E 0,22 mg

Sali minerali: calcio 11 mg, fosforo 180 mg, magnesio 20 mg, potassio 538 mg, sodio 1760 mg,

ferro 0,9 mg, zinco 2,3 mg, selenio 11 µg

Attività dell'acqua (aw) $\leq 0,92$
pH: 5,4-6,3

Conservabilità Prosciutto di Parma disossato (involucro intatto):
Temperatura: 0 - 10°C. Tempo (suggerito): max 6 mesi.

Conservabilità Prosciutto di Parma disossato (dopo l'apertura dell'involucro): Temperatura: $\leq 10^{\circ}\text{C}$ mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni. Tempo (suggerito): max 1 mese.

Riconoscibilità:

Corona ducale a cinque punte con inscritta la parola PARMA impressa a fuoco sulla cotenna in numero minimo di due, sui lati sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare scoperta. Nel Prosciutto di Parma con osso è riscontrabile il sigillo metallico posto sulla parte superiore (gambetto) recante la data di inizio lavorazione.

ALLERGENI:

La sugna, ai sensi della legislazione vigente, è coadiuvante tecnologico, inoltre, è previsto l'esclusivo utilizzo della farina di riso, con l'esclusione quindi della farina di frumento o altro cereale.

GLUTINE: il prodotto è idoneo per consumatori celiaci

NON SONO UTILIZZATI INGREDIENTI DERIVATI O CONTENENTI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (REG. CE 1829/2003 1830/2003)

POTENZIALI ALLERGENI Rif. Dir. 2007/68/CE del 27.11.2007 – All. III bis e normative collegate NESSUNO - TRA CUI LATTOSIO