



Salumificio S. Prospero s.r.l.

Strada Val Parma, 229-43021 Beduzzo di Corniglio (PR)

Magazzino: Strada Val Parma, 200-43021 Beduzzo di Corniglio (PR)

Cod. Fisc e P.I. 00193610342- Reg. Trib. n. 5601

C.C.I.A.A. 103793 - Bollo CEE I 673 L

info@salumificiosanprospero.com

PEC: salumificiosanprospero@pecimprese.it

SCHEDA TECNICA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

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:

- Isolamento, raffreddamento, rifilatura;
- Salagione;
- Riposo;
- Lavaggio, asciugatura;
- 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) ≤ 0,92
- pH: 5,4-6,3

Conservabilità Prosciutto di Parma con osso:

Temperatura: 14 - 18°C (suggerita). U.R. 55 -65% (consigliata). Tempo: illimitato dal punto di vista sanitario; anche oltre i 24 mesi a seconda del peso dal punto di vista organolettico.

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: ≤ 10°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. Il Prosciutto di Parma preaffettato è riconoscibile dal triangolo di colore nero o trasparente posto nella zona superiore sinistra della confezione, riportante la corona ducale e le diciture di legge in color oro.

06/08/2024

Salumificio S. PROSPERO s.r.l.
Strada Val Parma, 229
43020 BEDUZZO di CONIGLIO (PR)
Tel. 0521 887195
(P. IVA 00193610342)