RD srl

Logistica alimentare

Scheda Tecnica
"Prosciutto di Parma" disossato

Prosciutto crudo italiano lavorazione D.O.P.
Selezione kg. 7-9
Stagionatura mesi 14+
Prodotto sotto tutela del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Descrizione del prodotto finito:

Ingredienti: Carne suina, sale marino ad uso alimentare
Stagionatura: mesi 14+
T.M.C. 180 giorni
Conservazione: Temperatura entro +10°C ed umidità relativa inferiore 85%
Lavorazione: Selezione al ricevimento, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura, controllo qualità, marchiatura, disossatura
Pezzatura media: Kg. 7-9

a) Caratteristiche Chimico - Fisiche

Parametro	Unità di misura	Range di accettazione
Umidità	% sul bicipite femorale	> 59 < 63,5%
Proteolisi	% sul bicipite femorale	> 24 < 31%
Sale (NaCl)	% sul bicipite femorale	> 4,5 < 6,7%
Aw	1 – 0	≤ 0,93