



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

PROSCIUTTI CRUDI

www.cappola.it

# Parma D.O.P.



Coscia di suino nazionale - Con osso.

**Provenienza:** coscia di suino nazionale selezionata da fresca e da stagionata con controllo della qualità.

**Stagionatura:** 16 Mesi

**Pezzatura:** oltre 8,5 Kg

**Confezione:** 3 pezzi

Disponibile disossato in confezione da 4 pezzi

**AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP**

**Data:** 07/09/2004

**Revisione:** 01

**Fratelli Cappola S.r.l.**

Prosciutto di Parma D.O.P.



## Scheda tecnica del prodotto

<b>Produttore</b>	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
<b>Descrizione Prodotto</b>	Prosciutto Crudo Stagionato Parma D.O.P. Peso: 7-8,5 Kg; 8,6-10,5 Kg Scatola: 3 pezzi Codice n° 390
<b>Ingredienti</b>	Coscia suina, carne di suino, sale, senza aggiunta di conservanti
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Forma: tipica del taglio Parma Colore: da rosa a rosso brillante Odore: profumo intenso Sapore: gusto dolce delicato
<b>Limiti Microbiologici</b>	Coliformi: <100 ufc/g Escherichia Coli: <10 Stafilococcus aureus: <100 Clostridi solfito riduttori: <10 Salmonella: assenti in 25 g Listeria Monocytogenes: assenti in 25 g
<b>Limiti di residui chimici</b>	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
<b>Stagionatura</b>	Da 12 a 16 mesi
<b>Conservazione</b>	Conservare al fresco con temperatura non superiore a 14° C
<b>Trasporto</b>	Temperatura 6°/+12° C

## FASI PRODUTTIVE

Ricevimento animali vivi e sosta

Avvio degli animali alla macellazione

Macellazione

Sezionamento immediato

Refrigerazione

Rifilatura e tolettatura coscia

Selezione cosce

Salatura

Tolettatura e stuccatura

Stagionatura

Marchiatura con sigillo

Spedizione e distribuzione