

	SCHEDA TECNICA INFORMATIVA PRODOTTO	Revisione 2013 Pag. 1 di 1
	Prosciutto Crudo di Parma	
Classificazione:	alimento non preconfezionato (prodotto confezionato, ma destinato alla vendita previo frazionamento)	

	Indicazioni Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e successive modifiche	ETICHETTA
A	Denominazione di vendita	Prosciutto Crudo di PARMA –
B	Elenco ingredienti	Coscia di suino, sale.
C	Quantità	Da vendersi a peso
D	TMC	Da consumarsi preferibilmente entro: 180 gg
	Data di scadenza	
E F	Nome e Sede stabilimento	Salumificio Benese srl Sede legale e stabilimento produzione Via Narzole,2 12041 di Bene Vagienna (CN)
	Bollo sanitario	I 1276M CE
H	Lotto	Numero progressivo
I	Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
L	Indicazioni per l'uso	
M	Luogo di origine o provenienza	Carni provenienti da allevamenti che applicano il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma

*Allergeni:	assenti
*Dato analitico riferito alle certificazioni dei fornitori degli ingredienti. Non è un'analisi di prodotto	

Non preconfezionati o prodotti sfusi	Indicazioni obbligatorie: A,B,EF,H Tali menzioni possono essere riportate anche solo sul documento commerciale relativo a detti prodotti
Alimenti confezionati	Indicazioni obbligatorie:A,B,C,D,E,F,H,I A,C,D devono figurare nello stesso campo visivo
Caratteristiche fisico chimiche del prodotto finito (ph,aw, stato fisico.....)	
Trattamenti utilizzati (cottura,essiccamento,salagione,stagionatura...)	Stagionatura, confezionamento s.v.
Modalità di condizionamento e imballo	Cartoni da 2 pz cad.
Altro	