

SALUMIFICIO PIAZZA ANGELO

SCHEMA TECNICA PROSCIUTTO DI PARMA

MATERIA PRIMA

Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, in ottemperanza alla legge di tutela n.26 del 13 febbraio 1990 ed al Reg. CE 1170/96, da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle 10 regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.

CARATTERISTICHE DEI SUINI

Età non inferiore ai 9 mesi

Peso medio per partita di 160 Kg più o meno il 10%

CARATTERISTICHE DELLA COSCIA FRESCA (prescrizioni produttive D.M. n.253/93 art. 2)

N° di iodio non superiore a 70

Contenuto in acido linoleico non superiore al 15%

Copertura di grasso tra i 15 e 30 mm

Peso minimo 10 Kg dopo la rifilatura

PROCESSO PRODUTTIVO

Ingredienti: Coscia di suino, sale

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

Fasi: Ricevimento; selezione; isolamento; salagione; riposo; lavaggio ; asciugamento; prestagionatura; stagionatura. Eventualmente: disosso; affettamento – confezionamento

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Aspetti generali

Peso: non inferiore ai 7 Kg

Tempo minimo di stagionatura: 12 mesi

Colore: rosso-roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di mezzatura

Aroma: caratteristico

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

umidità dal 59% al 63,5%

sale dal 4,2% al 6,2%

indice di proteolisi dal 24 al 31

Parametri analitici medi:

aw ≤ 0,92

pH 5.4 -6.3

proteine 25.9%

grassi 18.3% di cui saturi 6.1%

sale 4.4%

potere calorico 267 Kcal – 1113 kJ

vitamine espresse in 100 g di prodotto: B1 0.90 mg, B2 0,22 mg, B6 1.13mg, PP 5.90mg, B9 12.80 ug, b12 0,67 ug, E 0,22mg

Sali minerali espressi per 100 g di prodotto:; calcio 11 mg, fosforo 180 mg, magnesio 20 mg, potassio 538 mg, sodio 1730 mg, ferro 0.9 mg, zinco 2,3 mg, selenio 11 ug

Conservabilità Prosciutto di Parma

In osso: conservare al fresco. Tempo: la data ultima di consumazione ottimale è pari a 3 anni dalla data di inizio lavorazione riportata sul sigillo

Disossato: conservare al fresco. Tempo: normalmente 6 mesi

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.

Tabella nutrizionale (Valori nutrizionali per 100 gr)

Valore energetico	1113 KJ / 267 Kcal		
Grassi	18 gr	di cui acidi grassi saturi	6,1 gr
Carboidrati	< 0,5 gr	di cui zuccheri	0 gr
Proteine	26 gr		
Sale	4,4 gr		

Revisione del 04/01/2023