



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

PROSCIUTTI CRUDI

www.cappola.it

Parma D.O.P. Disossato



Coscia di suino nazionale - Disossato

Provenienza: Coscia di suino nazionale Selezionata da fresca e da stagionata con controllo della qualità.

Stagionatura: 12 Mesi

Pezzatura: da 6,5 a 8,5 Kg

Confezione: 4 pezzi

AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP

Data: 07/09/2004

Revisione: 01

Fratelli Cappola S.r.l.

Prosciutto di Parma D.O.P. Disossato



Scheda tecnica del prodotto

Produttore	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
Descrizione Prodotto	Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. disossato pressato, pelato confezione sottovuoto Peso: 6-7,5 Kg; 7,6-8,5 Kg Scatola: 4 pezzi Codice n° 420
Ingredienti	Coscia suina, Carne suina, sale, senza aggiunta di conservanti
Caratteristiche Organolettiche	Forma: tipica del taglio Parma Colore: da rosa a rosso brillante Odore: profumo intenso Sapore: gusto dolce delicato
Limiti Microbiologici	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
Limiti di residui chimici	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
Stagionatura	Da 12 a 16 mesi
Shelf-life TMC	240 giorni dal confezionamento sottovuoto
Conservazione	Temperatura 4° / 7°C
Trasporto	Temperatura 4° / 7°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