



# TECHNISCHES DATENBLATT FÜR PARMASCHINKEN

## ROHSTOFF

Für den Prosciutto di Parma dürfen nur frische Keulen von Schweinen verwendet werden, die in Zuchtbetrieben in den im Gesetz vorgesehenen elf Regionen Mittel- und Norditaliens geboren und aufgezogen wurden: Piemont, Lombardei, Emilia-Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium.

## EIGENSCHAFTEN DER SCHWEINE

- Alter mindestens neun Monate
- Das Schlachtgewicht der Schweine muss zwischen 110,1 kg und 168,0 kg liegen.

## EIGENSCHAFTEN DER FRISCHEN KEULE

- Jodzahl von höchstens 70
- Linolsäuregehalt von höchstens 15 Prozent
- Mindestens 22 mm hoher Fettdeckel
- Gewicht: bei Anlieferung in der Schinkenfabrik mindestens 11,8 kg und höchstens 18,0 kg
- Kurzer Schnitt: Die Länge des nicht bedeckten Muskelteils hinter dem Schenkelkopf, auch als „Nuss“ bezeichnet, darf höchstens 9 cm betragen.

## PRODUKTIONSPROZESS

### Zutaten:

Schinkenkeule und Meersalz

### Zusatzstoffe:

Keine. Es darf ausschließlich Meersalz (Natriumchlorid) verwendet werden

### Phasen:

- a) Selektion, Kühlung, Zurichten;
- b) Einsalzen;
- c) Ruhen;
- d) Waschen, Trocknen;
- e) Vortrocknung, Einschmalzen, Lufttrocknung.

Mögliche nachfolgende Schritte: Entbeinen, Aufschnitt und Verpackung

## EIGENSCHAFTEN DES FERTIGEN PRODUKTS

### Allgemeine Angaben

- Mindestgewicht: 8,2 kg
- Höchstgewicht: 12,5 kg
- Mindestreifedauer: 14 Monate
- Farbe: rosarot, durchzogen von weißem, marmoriertem Fett
- Aroma: typisch





**Analyseparameter für den Musculus biceps femoris gemäß den gesetzlichen Bestimmungen:**

- Feuchtigkeitsgehalt: 58,0 % - 63,0 %
- Salz: 4,2 % - 6,0 %
- Proteolyse-Index: 25,0 % – 32,0 %

**Durchschnittliche Analyseparameter pro 100 g entbeinten Schinken:**

- Energie: 267 kcal - 1113 kJ
- Fett: 18 g, davon gesättigte Fettsäuren 6,1 g
- Kohlenhydrate: < 0,5 g, davon Zucker 0 g
- Eiweiß: 26 g
- Salz: 4,4 g
- Vitamine: B1 0,90 mg, B2 0,22 mg, B6 1,13 mg, PP 5,90 mg, B9 12,80 µg, B12 0,67 µg, E 0,22 mg
- Mineralsalze: Calcium 11 mg, Phosphor 180 mg, Magnesium 20 mg, Kalium 538 mg, Natrium 1760 mg, Eisen 0,9 mg, Zink 2,3 mg, Selen 11 µg
- Wasseraktivität ( $a_w$ )  $\leq$  0,92
- pH-Wert: 5,4-6,3

**Haltbarkeit Parmaschinken mit Knochen:**

Temperatur: 14 - 18 °C (empfohlen). RH 55 -65 % (empfohlen). Dauer: aus gesundheitlicher Sicht unbegrenzt; in Bezug auf die Sensorik auch länger als 24 Monate, je nach Gewicht.

**Haltbarkeit Parmaschinken entbeint (in nicht geöffneter Verpackung):**

Temperatur: 0 - 10 °C. Dauer (empfohlen): max. 6 Monate.

**Haltbarkeit Parmaschinken entbeint (nach Öffnen der Verpackung):**

Temperatur:  $\leq$  10 °C, wobei der Muskel abgedeckt ist, um Oxidation und Krustenbildung zu vermeiden. Dauer (empfohlen): max. 1 Monat.

**Haltbarkeit Parmaschinken in Scheiben:**

In Schutzatmosphäre: Temperatur 0 - 10 °C. Dauer: max. 150 Tage mit Zwischenfolie.

Vakuumverpackt: Temperatur 0 - 10 °C. Dauer: max. 180 Tage.

Parmaschinken mit einem Gewicht bis 9,5 kg, mit einer Mindestreife von 18 Monaten und einer  $a_w \leq 0,90$  kann auch in Schutzatmosphäre mit Zwischenfolie oder vakuumverpackt bei einer Temperatur zwischen 0 und 25 °C aufbewahrt werden. Dauer: max. 30 Tage.

**Wiedererkennbarkeit:**

Fünfsackige herzogliche Krone mit mindestens zwei Brandzeichen mit dem Wort PARMA auf der Schwarte, auf der linken und rechten Seite, einschließlich der unbedeckten Muskelfläche. Im oberen Abschnitt des Parmaschinkens mit Knochen (Schaft, sog. „Gambetto“) befindet sich ein Metallsiegel mit dem Datum des Verarbeitungsbeginns. Geschnittener Parmaschinken ist an dem schwarzen oder durchsichtigen Dreieck mit der Herzogskrone und dem goldfarbenen gesetzlichen Schriftzug auf der linken oberen Seite der Packung zu erkennen.

