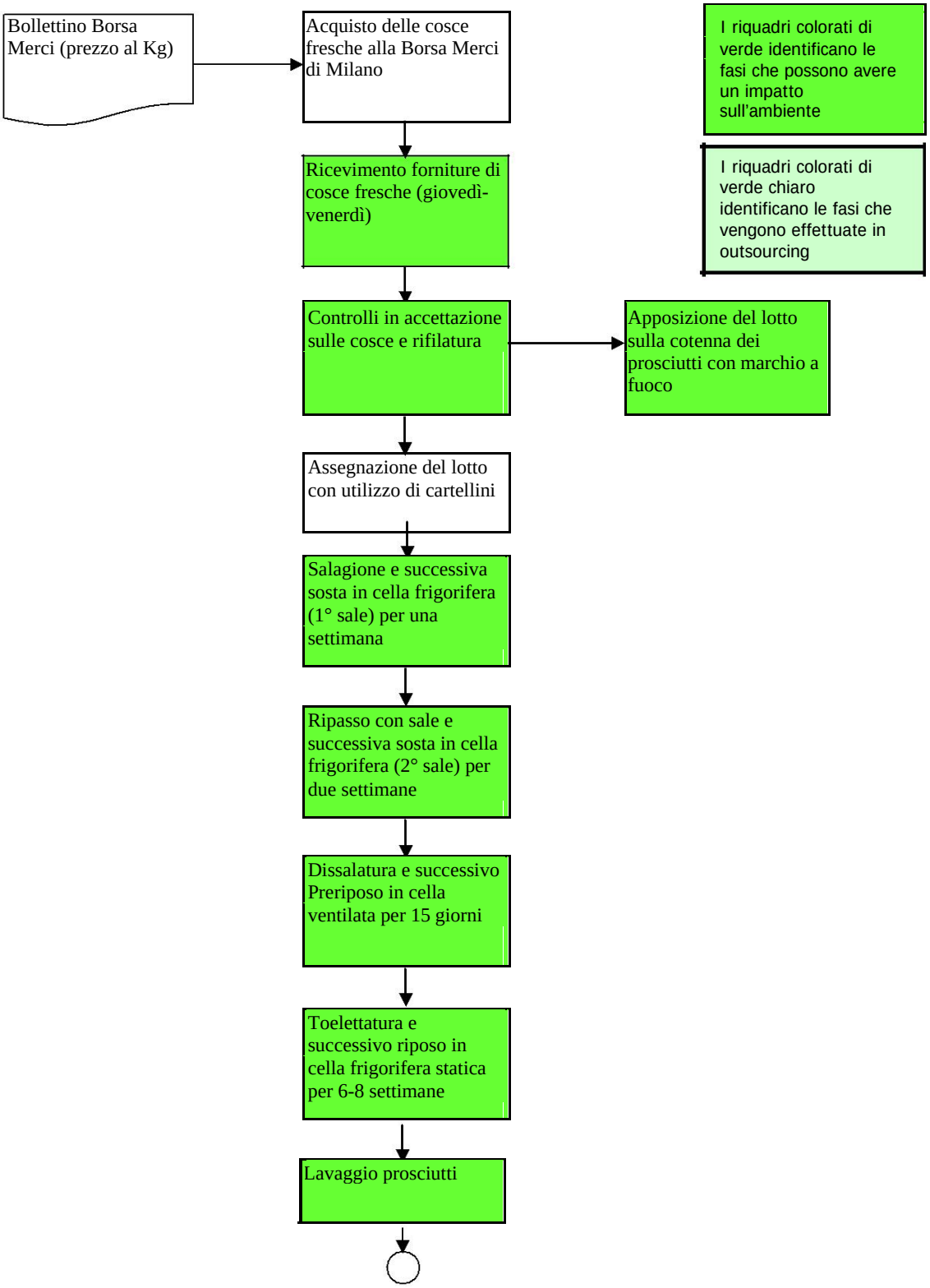
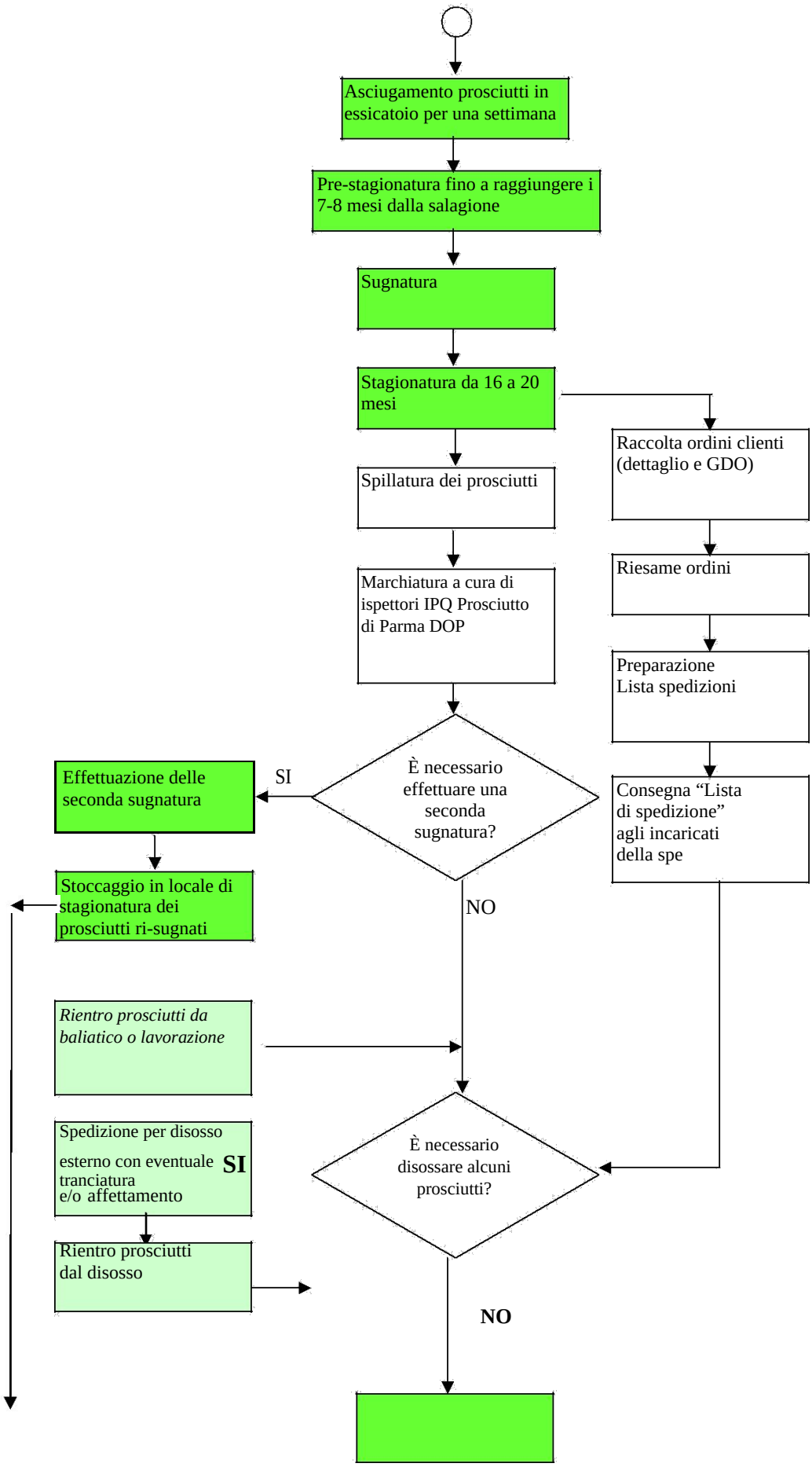

Bollettino Borsa Merci (prezzo al Kg)
Acquisto delle cosce fresche alla Borsa Merci di Milano
I riquadri colorati di verde identificano le fasi che possono avere un impatto sull'ambiente
Ricevimento forniture di cosce fresche (giovedì-venerdì)
I riquadri colorati di verde chiaro identificano le fasi che vengono effettuate in outsourcing
Controlli in accettazione sulle cosce e rifilatura
Apposizione del lotto sulla cotenna dei prosciutti con marchio a fuoco
Assegnazione del lotto con utilizzo di cartellini
Salagione e successiva sosta in cella frigorifera (1° sale) per una settimana
Ripasso con sale e successiva sosta in cella frigorifera (2° sale) per due settimane
Dissalatura e successivo Preriposo in cella ventilata per 15 giorni
Toelettatura e successivo riposo in cella frigorifera statica per 6-8 settimane
Lavaggio prosciutti


Asciugamento prosciutti in essicatoio per una settimana
Pre-stagionatura fino a raggiungere i 7-8 mesi dalla salagione
Sugnatura
Stagionatura da 16 a 20 mesi
Spillatura dei prosciutti
Marchiatura a cura di ispettori IPQ Prosciutto di Parma DOP
È necessario effettuare una seconda sugnatura?
SI
Effettuazione delle seconda sugnatura
Stoccaggio in locale di stagionatura dei prosciutti ri-sugnati
NO
Raccolta ordini clienti (dettaglio e GDO)
Riesame ordini
Preparazione Lista spedizioni
Consegna "Lista di spedizione" agli incaricati della spe
Rientro prosciutti da baliatico o lavorazione
È necessario disossare alcuni prosciutti?
Spedizione per disosso esterno con eventuale tranciatura e/o affettamento
SI
Rientro prosciutti dal disosso
NO