**Diagramma di flusso - Prosciutto di Parma intero**

1d

1b

1a

Riposo

Fase 9

Fase 8

Toelettatura

Fase 10

Pre-riposo

Prestagionatura

Fase 13

Lavaggio

Asciugamento

Fase 12

Fase 16

Sugnatura

Stagionatura

Fase 15

Fase 14

Ripasso

Fase 11

Sosta in cella di 1° sale

Fase 5

Fase 4

Fase 3

Salatura

2c

Stoccaggio sugna

Stoccaggio cosce fresche

Stoccaggio materiali accessori

Stoccaggio sale

Ricevimento sugna

Ricevimento e rifilo cosce fresche

Ricevimento materiali accessori

Ricevimento sale

Fase 1

1c

Dissalatura

Fase 7

Sosta in cella di 2° sale

Fase 6

2d

2a

Fase 2

2b

**CCP 1 B**

**CCP 2 B**

**CCP 3 B**

**CCP 4 B**

****

****

****

****

****

Controllo qualità e marchiatura

****

Fase 17

Spedizione

Disosso?

Trasporto prosciutto con osso

## C:\Users\piancastellic\Desktop\images.jpgDiagramma di flusso - Prosciutto disossato

## *(prosecuzione del diagramma di flusso del Prosciutto di Parma con osso)*

Fase 0

Trasporto prosciutto con osso

Ricevimento prosciutto con osso

Fase 1

Disosso

Toelettatura

Stoccaggio

Fase 2

Fase 3

SI

Lavaggio

Lavaggio?

NO

Fase 4

SI

Toelettatura

Confezionamento

prodotto disossato

NO

Tranciatura

SI

Fase 8

Tranciatura?

Pressatura

Legatura

Aggraffatura

Fase 7

Fase 6

Fase 5

NO

**CCP 5 B**

Fase 9

Fase 11

Fase 10

Stoccaggio prodotto finito

Spedizione

## C:\Users\piancastellic\Desktop\images.jpgDiagramma di flusso - Prosciutto affettato

## *(prosecuzione del diagramma di flusso del Prosciutto di Parma con osso)*

Fase 0

Trasporto prosciutto con osso

Ricevimento prosciutto con osso

Pelatura

Disosso

Toelettatura

Stoccaggio

Fase 6

Fase 5

Fase 1

Pressatura

Fase 7

Spedizione

Confezionamento

Affettamento

Stoccaggio pre-affettamento

Stoccaggio prodotto finito

Fase 10

Fase 2

**CCP 7B**

Lavaggio

SI

Lavaggio?

Fase 3

NO

SI

Fase 4

Toelettatura

NO

**CCP 6 B**

Fase 8

Fase 9

Fase 11

Fase 12