


	SCHEDA PRODOTTO		All. 5.21m																					
	PROSCIUTTO CRUDO DOLCE NAZIONALE		Rev. 4 del 06/11/2014 aggiornato al 03/03/2016																					
Codice Prodotto: ST302 "Prosciutto Crudo Dolce Nazionale"																								
Codice Prodotto: ST303S "Prosciutto Crudo Dolce Nazionale" tranci sottovuoto																								
Descrizione e lavorazione del prodotto																								
Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia di suino nazionale																								
Il prodotto dovrà essere esente da colorazioni anormali, odori estranei, patine superficiali, contaminazioni, imbrattamenti e corpi estranei.																								
Pezzatura e dimensioni prosciutto intero: 9 - 12 kg.																								
Ingredienti: Carne di suino, sale, aromi naturali.																								
Allergeni: NESSUNO (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007)																								
Destinazione d'uso: Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali.																								
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:																								
Se il prodotto è sfuso: Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce																								
Se il prodotto è confezionato sottovuoto conservare ad una Temperatura compresa tra 0°C e +4°C																								
T.M.C se prodotto è confezionato sottovuoto: 6 mesi dalla data di confezionamento.																								
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Parametri Microbiologici</th> </tr> <tr> <th>Parametri</th> <th>Limiti Max</th> <th>Metodi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.coli</td> <td><500 ufc/g</td> <td>ISO 16649-1 o 2</td> </tr> <tr> <td>Clostridi solf.rid.</td> <td><10 ufc/g</td> <td>ISO 7937</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag. +</td> <td><100 ufc/g</td> <td>ISO6888-1/2</td> </tr> <tr> <td>Listeria m.</td> <td>assente in 25 g</td> <td>ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente in 25 g</td> <td>ISO 6579</td> </tr> </tbody> </table>				Parametri Microbiologici			Parametri	Limiti Max	Metodi	E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Clostridi solf.rid.	<10 ufc/g	ISO 7937	Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/2	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
Parametri Microbiologici																								
Parametri	Limiti Max	Metodi																						
E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2																						
Clostridi solf.rid.	<10 ufc/g	ISO 7937																						
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/2																						
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2																						
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579																						
Controllo contaminanti chimici :		Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i																						
Controllo residuo fitosanitari :		Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i																						
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>valori nutritivi medi</th> <th>per 100gr di parte edibile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia: Kcal/100g</td> <td>311 kcal</td> </tr> <tr> <td>Energia: Kj/100g</td> <td>1293 kj</td> </tr> <tr> <td>Proteine: g/100g</td> <td>26 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati: g/100g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri: g/100g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi: g/100g</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>di cui grassi saturi: g/100g</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>Sale: g/100g</td> <td>6,1 g</td> </tr> </tbody> </table>				valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile	Energia: Kcal/100g	311 kcal	Energia: Kj/100g	1293 kj	Proteine: g/100g	26 g	Carboidrati: g/100g	0 g	di cui zuccheri: g/100g	0 g	Grassi: g/100g	23 g	di cui grassi saturi: g/100g	8 g	Sale: g/100g	6,1 g			
valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile																							
Energia: Kcal/100g	311 kcal																							
Energia: Kj/100g	1293 kj																							
Proteine: g/100g	26 g																							
Carboidrati: g/100g	0 g																							
di cui zuccheri: g/100g	0 g																							
Grassi: g/100g	23 g																							
di cui grassi saturi: g/100g	8 g																							
Sale: g/100g	6,1 g																							
EMESSO	APPROVATO	DATA																						

Daive Benigni	Daive Benigni	06/11/14		
	SCHEDA PRODOTTO			All. 5.21m
	PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE			Rev. 3 del 06/11/2014
				aggiornato al 03/03/2016
SCHEDA ALLERGENI				
ALLERGENI	Presenza allergene			
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involontaria nel prodotto si/no
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO2	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in				
EMESSO	APPROVATO		DATA	
Daive Benigni	Daive Benigni		06/11/14	