



## SHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione di vendita	<b>PROSCIUTTO NAZIONALE C/O</b>
Codice interno	110000
Bollo CEE produttore	IT 1977L CE
Laboratori disosso-affettamento	-----
Contenuto allergeni	No allergeni Prodotto senza l'utilizzo di prodotti allergizzanti
Contenuto OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito, non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.
Marchio di origine	-----
Ingredienti	Suino, sale, aromi naturali. Coadiuvante tecnologico: sugna (ingredienti: sugna di suino, farina di riso 10%, sale, aromi naturali)
Metodo di codifica lotto	Il lotto è rappresentato da un codice numerico di 5 cifre dove le prime 2 rappresentano l'anno di ingresso della materia prima, le restanti tre sono un numero progressivo assegnato ai Ddt di acquisto della materia prima. Il numero di lotto viene timbrato a fuoco sulla cotenna nella parte posteriore del prosciutto e riportato sull'etichetta esterna del cartone di confezionamento.
Pezzatura	Peso variabile Kg 7,50/8,50
Stagionatura minima garantita	11 mesi
T.M.C. garantito alla consegna	300 giorni
Confezionamento	In scatole di cartone ad uso alimentare. Le schede tecniche dei materiali a contatto sono custodite presso l'azienda
Temperatura di stoccaggio	Da +8° a +12°
Temperatura di conservazione (dopo l'apertura)	Da 0° a +4°

### Cartonaggi

Ean 13	Pz per cartone	Rif. cartone	Misure cartone p*I*h	Tara cartone Kg Variazione ± 8%	Imballi per strato	Imballi per pallet
8033087937398	2	Rif.08	800*385*180	0,900	4	32
8033087987409	60	Rif.07	1200*800*850	6,800	1	1

*Caratteristiche microbiologiche e fisico-chimiche		**Valori nutrizionali			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr	<i>Calorie</i>	<i>kcal</i>	147	
<i>Salmonella spp.</i>	Assente/25gr		<i>kJ</i>	615	
<i>Escherichia coli</i>	≤ 500 ufc/gr	<i>Grassi</i>	<i>gr</i>	5,71	
<i>Stafilococchi coagulasi - positivi</i>	≤ 100 ufc/gr	<i>Carboidrati</i>	<i>gr</i>	0,05	
<i>a<sub>w</sub></i>	0,904	<i>Proteine</i>	<i>gr</i>	22,32	
<i>Ph</i>	5,55	<i>Fibre</i>	<i>gr</i>	0	
<i>NaCl</i>	6,47	<i>Zuccheri</i>	<i>gr</i>	0	
		<i>Ceneri</i>	<i>gr</i>	3,66	
				<i>Data di aggiornamento</i>	25/11/2012

\* Analisi svolte da: &Lab srl - via dei Sarti,5 - Perugia. Il referto è custodito presso l'Azienda.

\*\* Valori medi per 100 gr di prodotto

L' Azienda Poggio San Giorgio sas dichiara di applicare la normativa in materia di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 155/97, Reg. CE N. 852/04 e Reg. CE N. 853/04.

L' Azienda Poggio San Giorgio sas dispone infatti di un Piano di Autocontrollo Alimentare ( HACCP ) relativo al proprio ciclo produttivo.

Inoltre tutti i Nostri prodotti, periodicamente sono sottoposti ad un controllo microbiologico ( Salmonella Spp — Listeria Monocytogenes — Escherichia Coli ) secondo quanto previsto dal regolamento Reg. CE 2073/05 da parte dell' organo certificatore &Lab srl - via dei Sarti,5 - Perugia.

Il presente documento è di proprietà di Poggio San Giorgio sas e non può essere riprodotto o divulgato senza autorizzazione scritta della Direzione.

Il presente documento può subire modifiche o revisioni; pertanto è importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

La data di aggiornamento indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.

**Poggio San Giorgio sas**  
di Perticoni Daniele & C.

Fraz. Agriano 06046 Norcia - PG

Tel. +39 0743 817794 Fax +39 0743 822142 e-mail [info@poggiosangiorgio.it](mailto:info@poggiosangiorgio.it)

C.F. e P.Iva 02456170543 - C.C.I.A.A. Pg n° 218063 del 10.05.2005

POGGIO SAN GIORGIO