



SCHEDA TECNICA di PRODOTTO

7.5-ST-14
Rev.1 del
22/06/2016

Denominazione di vendita	BARBOZZO - GUANCIALE DI CASA NORCIA® a ½ s.v.
Tipo di prodotto	Salume stagionato
Codice della categoria	L10
Codice interno	216500
Bollo CEE produttore	IT 1977L CE
Laboratori disosso-affettamento	IT 1018L CE – IT 1109L CE – IT 1021L CE (per export Giappone Canada Russia). Il bolle CEE del disosso è sempre indicato nell'etichetta tecnica prodotto
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	-----
Metodo di codifica lotto	Il lotto è rappresentato da un numero di 6 cifre dove le prime quattro rappresentano il numero del Ddt con cui i prosciutti sono stati inviati al disossatore e le ultime 2 cifre rappresentano l'anno di emissione del Ddt. Il numero di lotto viene riportato sull'etichetta tecnica che è apposta sulla busta del sottovuoto che avvolge il prosciutto e riportato sull'etichetta esterna del cartone di confezionamento.
Pezatura	Peso variabile Kg 0,80/1,00
Stagionatura minima garantita	1 mese
T.M.C. garantito alla consegna	230 giorni
Confezionamento	In scatole di cartone dove prima del prodotto viene messo un foglio di carta vegetale idoneo al contatto con gli alimenti.
Temperatura di stoccaggio	Da +8° a +12°
Temperatura di conservazione (dopo l'apertura)	Da 0° a +4°

Cartonaggi

Ean Peso variabile	GTIN-14	Pz per cartone	Rif. cartone	Misure cartone p*l*h	Tara cartone Kg Variazione ± 8%	Imballi per strato	Imballi per pallet
2608498	98033087930026	10	Rif.11	400*200*180	0,540	12	96

*Caratteristiche microbiologiche e fisico-chimiche			Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto			%GDA**
Descrizione Analisi	U.M.	Limite	Calorie	kcal	549	27%
Conta della carica Microbica Totale	CFU/g	<10000	Grassi	kJ	2264	27%
Conta di E.coli	CFU/g	<10		di cui grassi saturi	gr	54,2
Conta di Stafilococchi coag+term+	CFU/g	<10	Carboidrati	gr	18,9	95%
Ricerca di Salmonella	/25g	Assente	di cui zuccheri	gr	0	0%
Ricerca di Listeria monocytogenes	/25g	Assente	Proteine	gr	0	0%
Nitriti	mg/100g	<LQ	Sale	gr	15,2	30%
Nitrati	mg/100g	<LQ	Fibra alimentare	gr	4,9	82%
Attività dell'acqua A _w		<0,900		gr	0	0%
Ph		>5,2	Data di aggiornamento			07/07/2014

* Analisi svolte da: Analysis srl – Loc. Pantalla – 06050 Todi PG. ** GDA: consumi di riferimento per un adulto medio (8400 kj/2000 Kcal)

I referti analitici riguardanti i valori riportati nella scheda sono conservati presso l'azienda.

L' Azienda Poggio San Giorgio SRL 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 SRL 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 Analysis srl – Loc. Pantalla – 06050 Todi PG.

Il presente documento è di proprietà di Poggio San Giorgio SRL 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.

PREPARATO DA DIR e RGQ	APPROVATO DA DIR		
IL 22/06/2016	IL 22/06/2016		PAG. 1 DI 1