



SCHEMA TECNICA di PRODOTTO

7.5-ST-08

Rev.2 del
22/06/2016

Denominazione di vendita	Peduccio di Frate Ginepro
Tipo di prodotto	Prosciutto con osso – salume stagionato
Codice della materia	08
Codice interno	115300
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	Filiera Certificata "SUINO UMBRIA" Certificato 3A PTA n. 1802109 UNI EN ISO 22005:08
Ingredienti	Suino, sale, spezie
Coadiuvante tecnologico	Sugna (ingredienti: sugna di suino 85%, ginepro 12%, aglio 1%, sale 2%)
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.
Pezatura	Peso variabile Kg 9,50/11,50
Stagionatura minima garantita	14 mesi – 400gg per il prodotto destinato al Canada
T.M.C. garantito alla consegna	300 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	Pz per cartone	Rif. cartone	Misure cartone p*I*h	Tara cartone Kg Variazione ± 8%	Imballi per strato	Imballi per pallet
2623291	98033087937735	2	Rif.20	800*385*180	1,230	3	21
2623291	98033087931115	40	Rif.07	1200*800*850	6,800	1	1

*Caratteristiche microbiologiche e fisico-chimiche			Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto			%GDA**
Descrizione Analisi	U.M.	Risultato	Calorie	kcal	234	12%
Conta della carica Microbica Totale	CFU/g	< 670	Grassi	kj	978	12%
Conta di E.coli	CFU/g	< 10		di cui grassi saturi	gr	13,1
Conta di Stafilococchi coag+term+	CFU/g	< 10	Carboidrati	gr	4,8	24%
Ricerca di Salmonella	/25g	Assente		di cui zuccheri	gr	0
Ricerca di Listeria monocytogenes	/25g	Assente	Proteine	gr	0	0%
Nitriti	mg/100g	<LQ		Sale	gr	29,1
Nitrati	mg/100g	<LQ	Fibra alimentare	gr	4,9	82%
Attività dell'acqua A _w		<0.195		gr	0	0%
Ph		>5.4	Data di aggiornamento			21/07/2014

* 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 226/06/2016		PAG. 1 DI 1