



SCHEDA TECNICA di PRODOTTO

7.5-ST-04Rev.1 del
22.06.2016

Denominazione di vendita	FETTA REALE DI CASA NORCIA
Tipo di prodotto	Salume stagionato
Codice della preparazione	L03
Codice interno	213000
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, spezie
Coadiuvante tecnologico	Sugna (ingredienti: sugna di suino, farina di riso 20%, 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.
Pezatura	Peso variabile Kg 6,00/8,00
Stagionatura minima garantita	10 mesi – 400gg per il prodotto destinato al Canada
T.M.C. garantito alla consegna	180 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*l*h	Tara cartone Kg Variazione ±8%	Imballi per strato	Imballi per pallet
2841813	98033087937438	2	Rif.08	565*370*152	0,900	4	32
2841813	98033087933409	3	Rif.01	590*385**220	1,100	4	28
2841813	98033087937544	60	Rif.07	1200*800*850	6,800	1	1

<i>*Caratteristiche microbiologiche e fisico-chimiche</i>			<i>Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto</i>			<i>%GDA**</i>
Descrizione Analisi	U.M.	Risultato		<i>kcal</i>		
Conta della carica Microbica Totale	CFU/g	<9000	Calorie		269	13%
Conta di E.coli	CFU/g	<10	Grassi	<i>kJ</i>	1120	13%
Conta di Stafilococchi coag+term+	CFU/g	<10	di cui grassi saturi	<i>gr</i>	16,5	24%
Ricerca di Salmonella	/25g	Assente	Carboidrati	<i>gr</i>	7,1	36%
Ricerca di Listeria monocytogenes	/25g	Assente	di cui zuccheri	<i>gr</i>	0	0%
Nitriti	mg/100g	<LQ	Proteine	<i>gr</i>	30,0	60%
Nitrati	mg/100g	<LQ	Sale	<i>gr</i>	5,0	83%
Attività dell'acqua A _w		<0,910	Fibra alimentare	<i>gr</i>	0	0%
Ph		>5,0	<i>Data di aggiornamento</i>			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 22/06/2016		PAG. 1 DI 1