



# SCHEDA TECNICA di PRODOTTO

7.5-ST-01  
Rev.0 del  
27/02/2017

Denominazione di vendita	<b>PROSCIUTTO DI NORCIA IGP C/O-RISERVA</b>
Tipo di prodotto	Prosciutto con osso – salume stagionato
Codice della categoria	L01
Codice interno	112300
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	IGP (Identificazione Geografica Protetta) – “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf”
Ingredienti	Suino, sale, pepe, aglio.
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 9,50/11,50
Stagionatura minima garantita	16/18 mesi
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-14	Pz per Cartone	Rif. cartone	Misure cartone p*I*h	Tara cartone Kg Variazione ± 8%	Imballi per strato	Imballi per pallet
2950983	98033087930170	2	Rif.04	590*385*180	1,090	4	32
2950983	98033087930187	50	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.	Limite	Calorie	kcal	314	16 %
Conta della carica Microbica Totale	CFU/g	<800	Grassi	kj	1308	16 %
Conta di E.coli	CFU/g	<10		di cui grassi saturi	gr	21,5
Conta di Stafilococchi coag+term+	CFU/g	<10	Carboidrati	gr	10,9	54 %
Ricerca di Salmonella	/25g	assenza	di cui zuccheri	gr	0	0 %
Ricerca di Listeria Monocytogenes	/25g	assenza	Proteine	gr	30,1	60 %
Nitriti	mg/100g	<LQ	Sale	gr	5,5	82 %
Nitrati	mg/100g	<LQ	Fibra alimentare	gr	0	0 %
Attività dell'acqua A <sub>w</sub>		<0,910	Data di aggiornamento			07/07/2014
Ph		>5,55				

\* 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 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 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.

REVISIONATO DA DIR e RGQ	APPROVATO DA DIR		
IL 27/02/2017	27/02/2017		PAG. 1 DI 1