



Poggio San Giorgio S.r.l.

Fraz. Agriano 06046 Norcia PG

Tel: +39 0743817794
Fax: +39 0743822142

Mail: info@poggiosangiorgio.it
Pec: poggiosangiorgio@pec.it



www.poggiosangiorgio.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

112000 - Prosciutto di Norcia IGP c/o 13/14 mesi

Variante PSG

Ultima modifica 06/11/24 12:44

INFORMAZIONI GENERALI

Descrizione etichetta	Prosciutto di Norcia IGP c/o 13/14 mesi
Categoria merceologica	Salume Stagionato
Stagionatura minima garantita	390 giorni
Shelf life	360 giorni
Shelf life garantita alla consegna	350 giorni
Pezzatura	Kg 9,5 ±10%
Indicazioni di consumo	Prodotto pronto al consumo previa asportazione della cotenna e della sugna. Destinato a qualsiasi consumatore di religione non musulmana.
Norme di conservazione	Mantenere in un luogo Fresco ed Asciutto Soggetto a calo peso naturale Conservare (dopo l'apertura) da 0° a +4°

IMMAGINE PRODOTTO



INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO

EAN13	2360336
GTIN/UCC	98033087930088
Unità di misura	KG
Unità per cartone	2
Cartoni per bancale	24
Tara cartone	Kg 1,09 ±8%

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti	Coscia di suino, sale, pepe.
Allergeni	No allergeni Prodotto senza l'utilizzo di prodotti allergizzanti
Coadiuvanti Tecnologici	Sugna (ingredienti: sugna di suino, farina di riso 20%, sale, aromi naturali)
Contenuto O.G.M	(Ai sensi del reg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successive integrazioni e modifiche) In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti forniti non contengono ingredienti che contengano o siano derivati da OGM
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti
Provenienza Carni	Come prescritto dal disciplinare di produzione del Prosciutto di Norcia IGP

VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione Nutrizionale
valori medi Per 100g

Energia	1308 kJ/314 kcal
Grassi	21,5 g
di cui acidi grassi saturi	10,9 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	30,1 g
Sale	5,50 g

VALORI MICROBIOLOGICI

Valori per 25 gr di prodotto



Poggio San Giorgio S.r.l.

Fraz. Agriano 06046 Norcia PG

Tel: +39 0743817794
Fax: +39 0743822142

Mail: info@poggiosangiorgio.it
Pec: poggiosangiorgio@pec.it



www.poggiosangiorgio.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella	0,0 in 25 gr
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/gr
pH	5,5-5,5
Aw	≤0,92

CERTIFICAZIONI

HACCP	L'Azienda Poggio San Giorgio srl dichiara di applicare la normativa in materia di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, secondo quanto previsto dal 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) secondo quanto previsto dal regolamento Reg. CE 2073/05 e successive integrazioni e modifiche
DICHIARAZIONE DI ASSENZA GLUTINE	Il prodotto è privo di glutine, in ottemperanza a quanto previsto nel Reg 41/2009/CE e successive modifiche (prodotti con tenore di glutine <20mg/kg possono essere ritenuti privi di glutine). Di conseguenza si garantisce che non vengono utilizzati ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, supporti aromatici o spezie che contengono, volutamente o accidentalmente, glutine.
CONFORMITA' DEGLI IMBALLAGGI (MOCA)	L'azienda Poggio San Giorgio Srl certifica, mediante la qualifica dei fornitori, che i materiali di imballaggio utilizzati per il confezionamento sono conformi al Reg. 10/2011/CE, al Reg. 1935/2004/CE