



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

112100 - Prosciutto di Norcia IGP s/o Addobbo

Variante -

Ultima modifica 06/11/24 14:46

INFORMAZIONI GENERALI

Descrizione etichetta	Prosciutto di Norcia IGP S/O Addobbo o Pressato
Categoria merceologica	Salume Stagionato
Stagionatura minima garantita	390 giorni
Shelf life	360 giorni
Shelf life garantita alla consegna	270 giorni
Pezzatura	Kg 7,5 ±10%
Indicazioni di consumo	Prodotto pronto al consumo. Destinato a qualsiasi consumatore di religione non musulmana.
Norme di conservazione	Temperatura di stoccaggio e di conservazione Da 0° a +5°C Non forare la confezione
Marchio di identificazione	IGP (Identificazione Geografica Protetta) – "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA"

IMMAGINE PRODOTTO



INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO

EAN13	2939218
GTIN/UCC	98033087930057
Unità di misura	KG
Unità per cartone	2
Cartoni per strato	4
Strati per bancale	6
Cartoni per bancale	24
Riferimento cartone	RIF08 - (565*370*152)
Tara cartone	Kg 0,90 ±8%
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 al 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.

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti	Coscia di suino, sale, pepe.
Allergeni	No allergeni. Prodotto senza l'uso 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



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 NUTRIZIONALI

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

Salmonella	0,0 in 25 gr
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/gr
pH	5.5-6,2
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