Poggio San Giorgio S.r.l.
Case Sparse Agriano, 7
Fraz. Agriano 06046 Norcia PG
Tel: +39 0743817794
Fax: +39 0743822142
Mail: info@poggiosangiorgio.it
Pec: poggiosangiorgio@pec.it
IT 1977L UE
www.poggiosangiorgio.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

Variante -	Ultima modifica 21/09/26 16:46

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%
Norme di conservazione	Mantenere in un luogo Fresco ed Asciutto Soggetto a calo peso naturale Conservare (dopo l'apertura) da 0° a +4°
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	2360336
GTIN/UCC	98033087930569
Unità di misura	KG
Unità per cartone	2
Cartoni per strato	4
Strati per bancale	6
Cartoni per bancale	24
Riferimento cartone	RIF04 - (590*385*180)
Tara cartone	Kg 1,09 ±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 ai Ddt di acquisto della materia prima. Il numero di lotto viene timbrato a fuoco sulla cotenna, nella parte posteriore del prodotto, riportato sull'etichetta tecnica del prodotto e sull'etichetta esterna del cartone di confezionamento.

ALTRI CARTONAGGI

specifiche tecniche	JUMBO BOX fino a 60 pz

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti	Coscia di suino, sale, pepe, aglio
Allergeni	Prodotto senza l'utilizzo di sostanze allergeniche.
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

VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione Nutrizionale
valori medi Per 100g

Poggio San Giorgio S.r.l.
Case Sparse Agriano, 7
Fraz. Agriano 06046 Norcia PG
Tel: +39 0743817794
Fax: +39 0743822142
Mail: info@poggiosangiorgio.it
Pec: poggiosangiorgio@pec.it
www.poggiosangiorgio.it

IT 1977L UE

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