



Rev. 3 del 01/11/2016	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 1 di 4
	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	Stampa 05/03/18

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Denominazione	Prosciutto crudo stagionato
Descrizione prodotto	Coscia suina intera stagionata, salata.
Rif. interni	EST.5xxx
Ingredienti	Carne di suino, sale. Conservante: E252
Provenienza carne	Macelli europei (CE)
Stagionatura	min 10 mesi
Trasporto	Veicolo refrigerato
Shelf-life	in osso: 365 gg disossato: 180 gg
Modalità di conservazione	in osso: locale a temperatura controllata <24°C e umidità inferiore a 85% disossato: locale refrigerato a temperatura <12°C
Formato e Peso medio	
	EST.5012
Formato	s/o piatto
Confezione	sottovuoto
Peso medio x pz.	Kg 6,0-7,0~
Unità x pz x cartone	2 X 1pz.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Rev. 3 del 01/11/2016	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 2 di 4
	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	Stampa 05/03/18

2 - Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche			
<i>Parametro</i>	<i>Descrizione</i>		
Aspetto	Tipico del taglio		
Colore	Uniformemente rosso-rosato, bianco nelle parti grasse		
Odore	Profumo intenso tipico del prodotto stagionato		
Sapore	Delicato e gradevole, sapido ma non salato		
Caratteristiche nutrizionali			
<small>(riferite a 100 g di prodotto tal quale, possono variare in funzione della % di grasso contenuta) (D.Lgs n. 77 del 16/02/1993 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate)</small>			
<i>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valori medi (tolleranza del 5%)</i>	
Umidità	%	<60	
Valore energetico	Kcal/KJ	224/963	
Grassi	g	12,90	
Di cui acidi grassi saturi	g	4,24	
Carboidrati	g	0	
Di cui zuccheri	g	0	
Proteine	g	27,00	
Sale (NaCl)	g	2,24	
-	-	-	
Caratteristiche chimico-fisiche			
<i>Parametro</i>	<i>min</i>	<i>max</i>	<i>Valori medi (tolleranza del 5%)</i>
pH	0	14	6,0
A_w	0	1	< 0,92
Nitriti (NaNO₂) e Nitrati (NaNO₃)	mg/kg		Entro i limiti di legge
Criterio microbiologico di sicurezza alimentare			
<small>(Parametri da letteratura, Reg. CE 2073/2005* e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate - Accordo ARPA - Sanità Piemonte rev. 2/2008**)</small>			
<i>Descrizione</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valori medi</i>	
Carica Mesofila totale	Ufc/g	< 10.000	
Enterobatteri	Ufc/g	< 100	
Escherichia coli**	Ufc/g	< 100	
Staphylococcus coag. positivo**	Ufc/g	< 500	
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	< 50	
Salmonella Ssp*	Ufc/25 g	Assente	
Listeria Monocytogenes*	Ufc/25 g	Assente	
Lieviti e muffe	Ufc/g	< 100	

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Rev. 3 del 01/11/2016	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 3 di 4
	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	Stampa 05/03/18

3 - Controlli, adempimenti e normative

Allergeni

Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06):
Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene (allegato 1)

Etichettatura

Reg.(UE) N.1169/2011, direttiva 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi.
I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.

O.G.M.

Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate.
Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.

Rintracciabilità

Reg. CE n. 178/2002 (art.18 e seg.) e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate
Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.

Autocontrollo

Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate
Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP. La Limonta Prosciutti Srl dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Trasporto

DPR n. 404 del 29/05/1979, DPR n. 327/1980 e D.M. 12/10/1981
Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.

Imballaggi

Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate
Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

p. Limonta Prosciutti Srl



Rev. 3 del 01/11/2016	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 4 di 4
	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	Stampa 05/03/18

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE << Allegato III bis Ingredienti di cui articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11 >>

	<i>Allergene Alimentare</i>	<i>Presente</i>	<i>Assente</i>	<i>Cross Contamination</i>
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X	
3	Uova e prodotti a base di uova.		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X	
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. <i>(1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.</i>		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X	
9	Sedano e prodotti a base di sedano.		X	
10	Senape e prodotti a base di senape.		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini.		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X	

p. Limonta Prosciutti Srl

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.