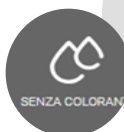




SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



SENZA COLORANTI



SENZA ALLERGENI



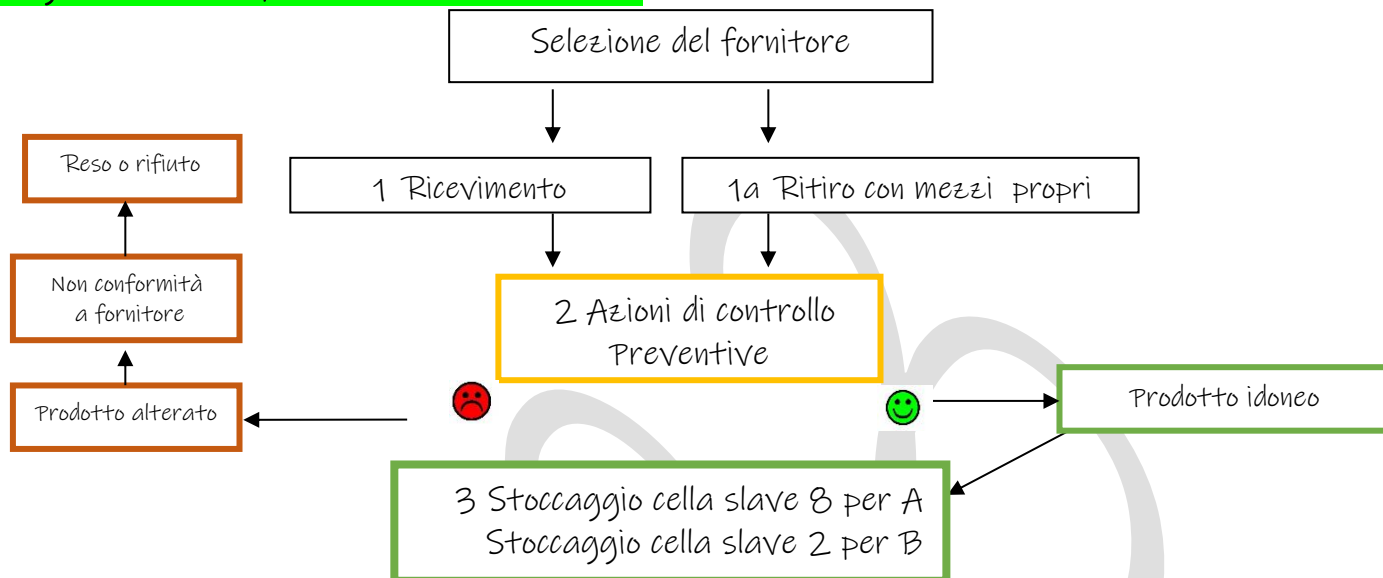
NO OGM



A	0201001	Prosciutto di Parma LCSG c/o extra DOP	kg 10 §	
A	0201002	Prosciutto di Parma c/o extra 18m DOP	kg 9 §	
A	0201003	Prosciutto di Parma c/o dolce 15m DOP	kg 8 §	
A	0201021	Crudo La Commerciale c/o dolce 15m allergens free	kg 10 §	
A	0201022	Crudo La Commerciale c/o dolce 12m allergens free	kg 10 §	
A	0201041	Crudo Dolly c/osso extra allergens free	kg 7 §	
A	0201061	Crudo San Daniele c/o DOP superiore	kg 10 §	
A	0201066	Crudo Negri c/o extra dolce allergens free	kg 10 §	
A1	0201081	Crudo nostre valli c/o ginepro	kg 8 §	
A2	0201018	Prosciutto di Parma s/o rotondo DOP	kg 7 §	
A2	0201038	Crudo La Commerciale s/o rotondo allergens free	kg 8,5 §	
A2	0201047	Crudo Gran Dolcezza pera s/o	kg 6 §	
A2	0201063	Crudo San Daniele s/o rotondo DOP	kg 7 §	
A2	0201067	Crudo Negri s/o rotondo extra allergens free	kg 9 §	
A2	0201088	Crudo nostre valli ginepro s/o rotondo	kg 7 §	
A3	0201015	Prosciutto di Parma sfioccato extra DOP	kg 10 §	
A3	0201016	Prosciutto di Parma solo fiocco extra DOP	kg 2 §	
A3	0201035	Crudo La Commerciale sfioccato 15m	kg 8 §	
A3	0201068	Crudo Negri s/o sfioccato extra allergens free	kg 9 §	
A4	0201011	Prosciutto di Parma s/o extra 18m DOP	kg 7 §	
A4	0201012	Prosciutto di Parma s/o dolce 15m DOP	kg 7 §	
A4	0201031	Crudo La Commerciale s/o dolce 15m	kg 8 §	
A4	0201032	Crudo La Commerciale s/o dolce 12m	kg 8 §	
A4	0201042	Crudo s/o Dolly allergens free	kg 6 §	
A4	0201045	Crudo dis *	kg 6 §	
A4	0201048	Crudo Gran Dolcezza s/o	kg 6 §	
A4	0201072	Crudo ai semi di finocchio s/o	kg 8 §	
A4	0201082	Crudo nostre valli ginepro s/o	kg 7 §	
B	0201112	Coppa Parma DOP	kg 2 §	
B	0201113	Coppa stagionata piacentina	kg 2 §	
B	0201116	Coppa R *	kg 3 §	
B	0201139	Salame premium nostrano sv gluten free	kg 2,5 §	
B	0201140	Salame premium Milano sv gluten free	kg 2,5 §	
B	0201141	Salame filzetta	kg 2 §	
B	0201142	Salame crespone nostrano	kg 3 §	

Gruppi di lavoro interessati

MLS 09-759 SALUMI	STOCCAGGIO	HACCP
X	X	X

Diagramma di flusso per la lavorazione salumi A e B

Pericoli potenziali	Classificazioni				Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi?	Applicazione decision tree per conferma	CCP
	G	VA	R	S					
Ritiro e o ricevimento									
B: microrganismi patogeni. Proliferazione come contaminazione primaria	Alta		Basso		Prodotto maturo intero a stagionatura completa	Qualifica e rivalutazione del fornitore Controllo stato igienico ambienti di stoccaggio Controllo partita	no	si	
B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta		Basso		Contaminazione da contatto con superfici non sanificate Comportamenti scorretti da parte degli operatori	Pulizia e disinfezione gabbie e automezzo Rispetto regolamento di igiene Piano di analisi	no	si	
B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta		Basso		Prodotto maturo intero a stagionatura completa	Trasporto a T° controllata con automezzo refrigerato	no	si	
B: presenza OGM	0		0		La carne di maiale non può contenere OGM				
C: presenza allergeni	0		0		Il prosciutto crudo non contiene allergeni				

	C: residui di fitofarmaci, antibiotici, aflatossine, diossina, piombo	Alta	Basso	Gli allevamenti sono sottoposti a controlli veterinari per legge, inoltre dati bibliografici indicano una bassa frequenza di superamento dei limiti legali nel latte di tali sostanze	Qualifica e rivalutazione del fornitore	no	si	
	F: corpi estranei già presenti all'arrivo	Media	Basso	Rischio basso	Qualifica e rivalutazione del fornitore Controlli visivi durante le operazioni	no	si	
Azioni preventive al ricevimento								
Alimento	Pericolo	Osservazioni		Misure preventive				
Salumi A B	Sopravvenienza di patogeni e spore al trattamento di maturazioni eccedenza di muffe. Diffusione delle stesse negli ambienti e attrezzature Confezioni non integre	Controllare temperature di trasporto. Controllare l'igiene del mezzo di trasporto. Controllare ove obbligatoria e l'etichettatura. Verificare il grado di maturazione e aroma. Controllare sul bolla di inizio maturazione gli ingredienti e il tipo animale: S-> Suino B-> Bovino E -> Equino		Conservare : nella zona di stoccaggio o nella cella salumi . Verificare ove obbligatoria la scadenza Rifiuto per prodotto alterato Formazione del personale Applicare piano di pulizie.				
	Stoccaggio							
	B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Media	Basso	I prosciutti crudi A e A1 sono maturi e comunque conservati a T° e umidità controllate. Ci può essere contaminazione per i prodotti stagionati se l'ambiente di stoccaggio non è adeguatamente pulito, allo stesso modo per gli altri salumi B non confezionati, sebbene il rischio è limitato alla superficie esterna non edibile .Per i prodotti B1 confezionati lo stoccaggio avviene in cella salumi	Pulizia e disinfezione Piano di pulizia Piano di analisi Controllo temperatura e umidità locale di stagionatura Controllo temperatura cella salumi (≤ +4°C).	no		Ccp 1
	B: deterioramento / perdita caratteristiche organolettiche	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze all'allestimento e/o periodico per i prodotti confezionati Soddisfazione richieste clienti nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari Applicazione FI FO Formazione personale	no	si	
	B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	

C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione (solo per i prodotti sfusi)	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale Solo per i prodotti sfusi	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Dosaggio corretto e risciacquo accurato, se previsto Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
F: no	Basso	Basso	Rischio trascurabile tenuto conto della tipologia di prodotto	Rispetto del regolamento di igiene durante le operazioni di trasferimento	no	si	
F: no	Basso	Basso	Rischio trascurabile tenuto conto della tipologia di prodotto	Rispetto del regolamento di igiene durante le operazioni di trasferimento	no	Si	

L'addetto alle lavorazioni dovrà:

Prelevare il prodotto e procedere con la tolettatura.



Salumi indicati con:

1. A l'operazione viene fatta con la spazzolatrice a acqua calda almeno 24 ore prima della lavorazione.
2. B un panno è più che sufficiente.



3. Compilare la scheda 'PR.07 CHECK LIST 09-759 della lavorazione' indicando, la tracciabilità id, ddt.
4. Verificare le condizioni di igiene delle attrezzature che saranno utilizzate, il funzionamento dei macchinari e iniziare le attività solo con un livello di igiene BUONO.
5. Richiedere il numero adeguato di etichette, verificarne la corrispondenza
6. Spostare i salumi ai piani di lavoro, applicando tutte le precauzioni necessarie per evitare deterioramenti durante la movimentazione
7. Accendere sterilizzatore
8. Accendere trappole luminose per insetti
9. Predisporre i DPI

Dettaglio delle operazioni di incarto salumi A e A1 B

Si procede all' incarto.

Dettaglio delle operazioni disossatura e confezionamento

Fase comune per :		
A2	A3	A4

Il preposto utilizzando la segaossa taglia la parte iniziale, pone il pezzo sulla ferma prosciutti, e procede alla rimozione dell'anchetta e alla sgorbiatura.

Il crudo sgorbiato viene messo sulla disossatrice, si segna la cotenna e si utilizzando i braccetti per liberare facilmente la carne dal femore assieme allo stinco la macchina espelle l'osso e si procede all'eliminazione dello stinco piccolo. Il Salume viene poi cucito.

Fase unica per	
A2	
Fase unica per	
A3	
Fase unica per	
A4	

Il prodotto è pronto per essere fasciato con le regge prende la forme "pera" o "rotondo" e pronto per essere confezionato.

Dal prodotto legato viene porzionato staccando il fiocco, è pronto per essere fasciato con le regge e confezionato.

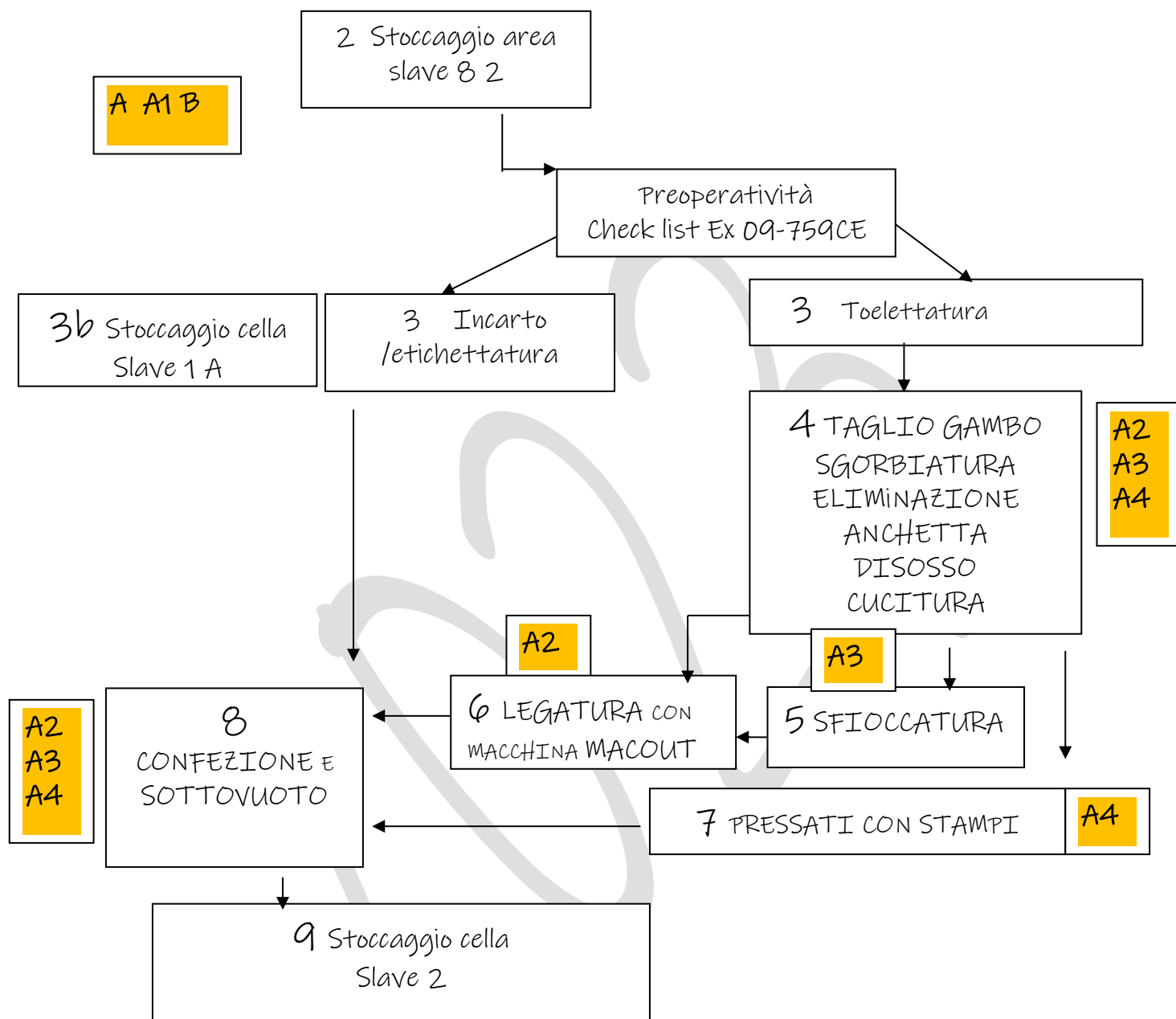
Il prodotto legato viene riposto i stampi e pressato con la pressa oledinamica fino alla pressione di 50 , sarà lasciato riposare nello stampo per almeno 24 ore dopo sarà tolto dallo stampo asciugato e confezionato .



Fasi rischi Disossatura									
3	Toelettatura								
			classificazione						
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
3		B: microrganismi patogeni.	ossog	ossog	Il prodotto sosta nel laboratorio solo il tempo necessario alle lavorazioni per la vendita	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
4	Taglio gambo, sgorbiatura eliminazione dell'anchetta disosso e cucitura								
5	Sfiocatura								
6	Legatura								
7	Stampaggio								
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Il prodotto sosta nel laboratorio solo il tempo necessario alle lavorazioni	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	La fonte di contaminazione può essere rappresentata da superfici di contatto, utensili, dall'ambiente e dal personale, ma solo in caso di comportamenti scorretti / mancato rispetto regole interne	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Utilizzo e verifica sterilizzatore	no	si	Cap 3
		B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
		C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
		F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabile in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento di igiene. Controlli infrastrutture Piano di analisi	no	si	

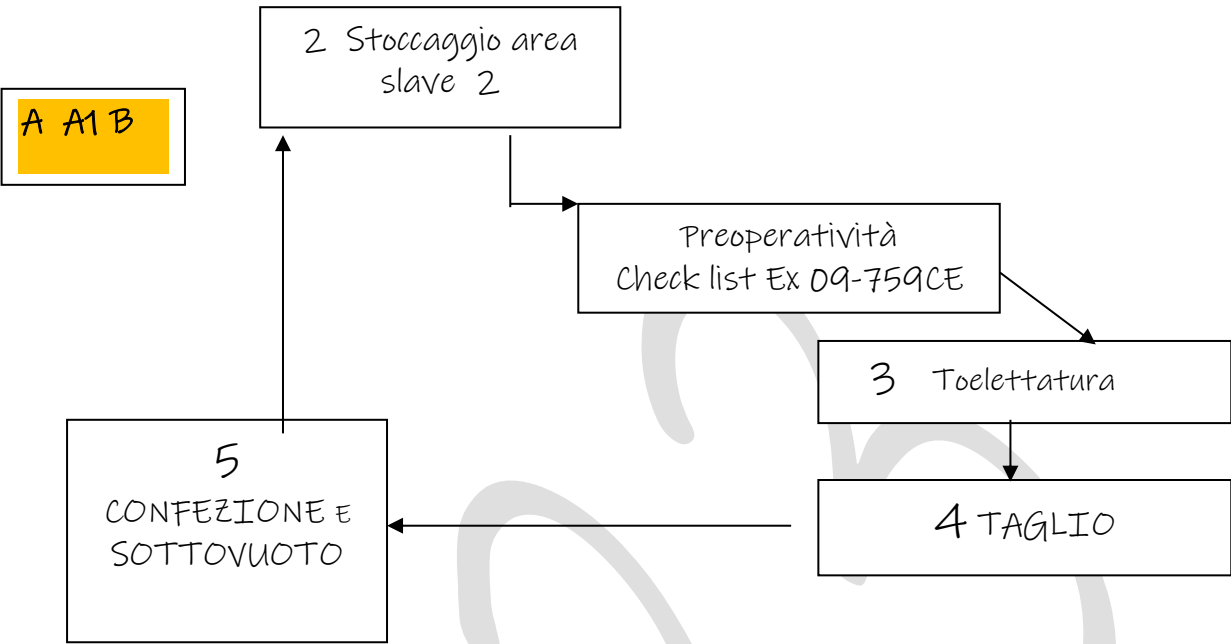
8	Confezionamento S/V ed Etichettatura (B1)							
	B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati da superfici e personale, ma solo in caso di errati comportamenti	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Stoccaggio controllato sacchetti	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione durante le operazioni di confezionamento.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione per mancata tenuta delle confezioni S/V	Controllo visivo confezione	no	si	
	B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	

Diagramma di flusso per il DISSOSO DI PROSCIUTTI STAGIONATI



Dettaglio delle operazioni di porzionamento salumi B e confezionamento per A2 A3 A4

1) Con un coltello si taglia a metà in modo da ottenere due parti omogenee.



Fasi rischi Disossatura								
Toelettatura								
		classificazione						
Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
3	B: microrganismi patogeni. Prolifera z ione	Alta	Basso	L'operazione dura il tempo necessario per rimuovere l'eventuale muffa	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
Taglio i due porzioni								
4	B: microrganismi patogeni. Prolifera z ione	Alta	Basso	Il prodotto sosta nel laboratorio solo il tempo necessario alle lavorazioni	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	La fonte di contaminazione può essere rappresentata da superfici di contatto, utensili, dall'ambiente e dal personale, ma solo in caso di comportamenti scorretti / mancato rispetto regole interne	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Utilizzo e verifica sterilizzatore	no	si	Ccp 3

B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabile in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento di igiene. Controlli infrastrutture trimestrali	no	si	

la confezione avviene in sottovuoto :

Macchina sottovuoto Saccardo	Aspirazione in secondi tolleranza - 0 + 3	Saldatura In secondi tolleranza - 0 + 3	Gas In secondi tolleranza - 0 + 3	Sacchetto
Salumi	40	40	0	C 8 0 H 7

5 8	Confezionamento S/V ed Etichettatura						
B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati da superfici e personale, ma solo in caso di errati comportamenti	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Stoccaggio controllato sacchetti	no	si	
B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione durante le operazioni di confezionamento.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione per mancata tenuta delle confezioni S/V	Controllo visivo confezione	no	si	
B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	

Vengono applicate le etichette precedentemente richieste.

Si effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione

Si compila e si consegna il foglio di lavorazione da archiviare

ETICHETTATURA e REGISTRO LAVORAZIONE Impostando i dati nella griglia Work

Etichettatura								
Nr etichetta	DATA LAVORAZIONE	Lotto	DENOMINAZIONE	id	TMC	FORNITORE	ALTRO DATI	INVOLUCRO

Su etichette personalizzate (che vengono periodicamente validate) dove sono predisposti:

- ✓ Ingredienti
- ✓ Allergeni
- ✓ Valori nutrizionali
- ✓ Da vendersi a peso
- ✓ Maneggiare con cura, non forare il sacchetto

La durabilità è indicata sull' etichetta: Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo: da 0 a + 4° entro la data indicata. Indicazioni per l'uso, ingredienti, allergeni e valori nutrizionali sono riportati in etichetta. Tracciabilità Monte a valle viene garantita. Documenti a sistema per la tracciabilità: REGISTRO DELLE LAVORAZIONI E DELLE ETICHETTE Lotti e lavorazioni stabilimento I 1286 CE. La conservazione Le temperature sono registrate. Trasporto Su mezzi idonei

9 Stoccaggio in cella slave 2 B e A1 A2 A3 A4							
B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	Per i prodotti confezionati solo proliferazione ma lo stoccaggio avviene in cella, ci può essere contaminazione per i prodotti stagionati in intere se l'ambiente di stoccaggio non è adeguatamente pulito.	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controllo temperatura cella ($\leq +4^{\circ}\text{C}$). Rispetto regolamento igiene	no	si	
B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze periodico Applicazione FEFO Formazione personale	no	si	
C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
C: cessione sostanze chimiche da materiali di confezionamento	Alta	Basso	Idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Dichiarazioni di idoneità per tutti i materiali a contatto con il prodotto	no	si	
F: corpi estranei da personale	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Rispetto del regolamento di igiene	no	si	