



Denominazione di vendita	PROSCIUTTO COTTO BIANCOSPINO
Codice Articolo Prodotto	30AC500I0607
Denominazione Legale di vendita	PROSCIUTTO COTTO

GTIN-13 2230941000000

GTIN-14 9801117523094

PROCESSO PRODUTTIVO Ricevimento materie prime - Mondatura - Climatizzazione in cella - Disosso - Stoccaggio in cella - Preparazione salina - Stoccaggio salina - Siringatura/Aggiunta salina - Masaggio/Zangolatura - Stampaggio/Disaerazione e pressatura a freddo - Cottura - Pressatura a caldo - Disistampaggio e Toelettatura - Imbustamento e rilevazione presenza metalli - Pastorizzazione di superficie - Raffreddamento prodotto confezionato - Cartonamento - Stoccaggio - Spedizione/Vendita

CLAIMS SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

CARNE DI SUINO ORIGINE UE - EXTRA UE

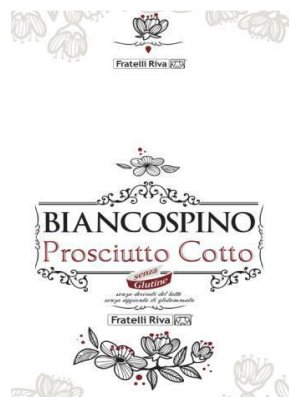
AUTORIZZAZIONE SANITARIA IT 1316 L CE

INGREDIENTI Coscia di Suino (70%), acqua, sale, amido, destrosio, aromi, addensante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250. Senza glutine.

PEZZATURA 8 kg c.ca

CONSERVARE Da 0°C a +4°C

TMC 120 giorni **VITA RESIDUA:** 90 giorni



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE Roseo
ODORE Gradevole
SAPORE Buono
CONSISTENZA Soda
ASPETTO Prosciutto cotto intero

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE Sacco alluminato
SMALTIMENTO PACKAGING SACCO C/LDPE 90 - RACCOLTA PLASTICA
SACCO SA0157 SACCO BIANCOSPINO BIANCO
ETICHETTA DI LEGGE ET0570 ETICHETTA INTERI
CARTONE CT0007 SCATOLE CARTONE
ETICHETTA CARTONE ET0036 ETICHETTA CARTONE

PALLETIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE 2
CARTONI PER PIANO: 6
N. PIANI: 5

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	Alla produzione Valore e UM	Limite di accettabilità Valore e UM
Enterobatteri	<10	<10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ²	<10 ⁴
Listeria m.	Assente in 25g	Assente in 25g
Salmonella spp	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

	VALORI	TOLLERANZA
pH	6	± 0.3
a _w	0,95	± 0.03
GLUTINE	Assenti	< 20ppm

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	565 kJ / 135 kcal	
Grassi	7,0	g
Di cui saturi	2,3	g
Carboidrati	4,0	g
Di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	1,0	g
Sale	2,0	g



Ingredienti OGM Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003	Assenti
ALLERGENI (REG. UE 1169/2011)	Presenza nel prodotto (Sì/No)
Cereali contenenti e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoësis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupini e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

I rischi sono stati analizzati nel piano HACCP e sono state messe in atto procedure per prevenire eventuali contaminazioni accidentali.
Tale procedura (P7.D) prevede:

- 1 Dichiarazioni da parte dei fornitori di materie prime, questionari e audit
- 2 Separazioni fisiche e accorgimenti nella manipolazione di prodotti con allergeni
- 3 Programmazione della produzione con lavorazione prima di salumi senza allergeni e successivamente quella di prodotti con allergeni
- 4 Sanificazione pre-operativa dove necessario
- 5 Formazione del personale

Verifiche analitiche

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti
Certificazioni volontarie: BRC, IFS

