

Magnani Arnaldo e Figlio srl

Via Cascinapiano, 22
43013 Langhirano Parma
P.iva 00154550347
Tel 0521/857244 Fax 0521/858136



LANGHIRANO 28/11/2019

Oggetto: dichiarazione applicazione sistema di autocontrollo, rif. "pacchetto igiene"

La Magnani srl Applica un sistema di autocontrollo, rif. "pacchetto igiene" basato sulle normative - Reg.CE 852/2004, 853/2004 2073/2005, 178/2002 e successive integrazioni con individuazione dei punti critici, monitoraggio e verifica degli stessi ed individuazione di punti controllo.

I prosciutti forniti non contengono OGM, né necessitano di obbligo di dichiarazione in etichetta per le sostanze allergeniche.

**OBBLIGO DI INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI
(DIRETTIVA 2006/142/CE)**

In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di materie prime e coadiuvanti, possiamo dichiarare che il prodotto da noi fornito non contiene e, nel ciclo di produzione relativo non vengono utilizzate, materie contenenti, integralmente o parzialmente, alcune sostanze allergeniche:

La nostra Azienda è certificata secondo le seguenti norme:

1. **UNI EN ISO 22005:2008 TRACCIABILITA'**
2. **BRC Global Standard-Food**
3. **IFS international Food Standard**
4. **UNI EN ISO 22000:2005 (Gestione per la sicurezza alimentare)**

Inoltre, siamo autorizzati all'export verso i seguenti Paesi:

- Brasile
- Canada
- Vietnam

Distinti saluti.

**Responsabile Qualità
Paola Magnani**

	MODULO OPERATIVO	MO 06
	STANDARD PRODOTTO FINITO	Edizione : 05
		Data : 02/11/2018

TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto Nazionale – con osso	
CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO A FINE STAGIONATURA	NaCl dal 4,2 al 6,2 %. Umidità dal 59,0 al 63,5 %. Aw < 0.92	
STAGIONATURA <u>MINIMA</u>	12 mesi	
MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato, previa rimozione di cotenna, sugna e osso.	
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	Con osso : tal quale con etichetta ("collarino"); carta e cartoni idonei al contatto con alimenti.	
SHELF LIFE Al solo scopo di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto	Con osso : consigliati 24 mesi oltre la fine stagionatura (marchiatura). (1)	
DESTINAZIONE D'USO, ALLERGENI E OGM	Adatto ad ogni categoria di consumatori. In base alle dichiarazioni acquisite dai nostri fornitori, il prodotto non contiene allergeni e non necessita di indicazioni particolari in etichetta ai sensi del reg. CE 1169/2011 né OGM ai sensi del reg. CE 1830/2003 e s.m.i.	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale.	
COADIUVANTE DI PRODUZIONE	Sugna: sugna di suino, farina di riso, aromi naturali, sale	
ISTRUZIONI IN ETICHETTA	Con osso : conservare al fresco, da vendersi a peso	
MODALITA' DI TRASPORTO E IMMAGAZZINAGGIO	Con osso : osservanza norme igieniche; si consigliano trasporto e conservazione a temperatura ambiente, preferibilmente <24° C ed umidità relativa < 85% (1)	
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Disossato : integrità della confezione	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr di prodotto)	Valore energetico 1113 kJ / 267 kcal Grassi 18 g di cui acidi grassi saturi 6,1 g Carboidrati < 0,5 g Di cui zuccheri 0 g Proteine 26 g Sale 4,4 g	
ABILITAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI	L'azienda è abilitata all'export Canada, Brasile, Vietnam. L'azienda è Certificata secondo gli standard BRC/IFS, norme ISO 22000, 22005, 14001	

(1) Valori consigliati al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prosciutto