

## Scheda Tecnica “FIOCCO DI PROSCIUTTO”

<b>DESCRIZIONE.</b>	Salume tipico, crudo, stagionato, ricavato da coscia suina.														
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.</b>	<p><b>Forma esteriore:</b> ovoidale, ricoperto da una parte dalla propria cotenna e dall'altra dalla sugna</p> <p><b>Colore al taglio:</b> parte magra centrale rosso rubino; parte grassa marginale bianca.</p> <p><b>Aroma e sapore:</b> tipico, delicato, stagionato.</p> <p><b>Consistenza:</b> compatta.</p> <p><b>Peso:</b> (intero) da 2,00 a 3,00 Kg (dimezzato) da 1,0 a 1,5 Kg</p>														
<b>INGREDIENTI.</b>	Carne di suino (ORIGINE ITALIA), sale.														
<b>TIPOLOGIA.</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Tipologia</th><th>Pezzature (kg)</th><th>Stagionatura (Mesi)</th><th>Pezzi per cartone</th></tr></thead><tbody><tr><td>INTERO</td><td>2,0-3,0</td><td>10-15</td><td>10</td></tr><tr><td>DIMEZZATO</td><td>1,0-1,5</td><td>10-15</td><td>20</td></tr></tbody></table>	Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone	INTERO	2,0-3,0	10-15	10	DIMEZZATO	1,0-1,5	10-15	20		
Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone												
INTERO	2,0-3,0	10-15	10												
DIMEZZATO	1,0-1,5	10-15	20												
<b>CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE.</b>	(intero) 20° C, nessuna scadenza (dimezzato) 2-4° C sottovuoto fino a 180 gg dalla data di tranciatura														
<b>IMBALLO/CONFEZIONI.</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Tipologia</th><th>Imballo Primario</th><th>Imballo Secondario</th><th>Paletizzazione</th></tr></thead><tbody><tr><td>INTERO (su rete)</td><td>N.A.</td><td>Cartoni</td><td>--</td></tr><tr><td>DIMEZZATO (sottovuoto)</td><td>Buste sottovuoto</td><td>Cartoni</td><td>--</td></tr></tbody></table>	Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione	INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--	DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--		
Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione												
INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--												
DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--												
<b>UTILIZZO/DESTINAZIONE DI USO.</b>	Prodotto alimentare da consumarsi affettato previa rimozione della cotenna esteriore.														
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO.</b>	Valore energetico Proteine Carboidrati Grassi Sale	269 Kcal; 1115 KJ 31 g 0,9 g di cui zuccheri 0 g 18 g di cui saturi 4,5 g 4,5 g													

<b>Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.</b>	<h1>SCHEDA TECNICA</h1>	All. 5 Rev.1 del 07/12/2021
	Strada Riano n°9, Località Case Schianchi - 43013Langhirano PR	Pag. 2 a 2

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

### DATI CHIMICO - FISICI.

### DATI MICROBIOLOGICI.

Escherichia coli.	<10 UFC/g	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
Stafilococco coag. (+).	<10 UFC/g	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.

(\*) Reg. CE 2073/2005 e s.m.

## DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.	DEGLI		
		<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara,</b> che il prodotto <b>FIOCCO DI PROSCIUTTO</b> non contiene allergeni in conformità alla Direttive 2000/13/CE e s.m. recepite dall'ordinamento Italiano dal D. Lgs 109/92 e s. m., dal Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, dal Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 nonché conforme alla Direttiva 2007/68/CE.	
		Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<b>Assente</b>
		Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<b>Assente</b>
		Uova e prodotti a base di uovo.	<b>Assente</b>
		Pesce e prodotti a base di pesce.	<b>Assente</b>
		Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<b>Assente</b>
		Soia e prodotti a base di soia.	<b>Assente</b>
		Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).	
		Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di agaciù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia terniofolia</i> ) e prodotti derivati.	<b>Assente</b>
		Sedano e prodotti a base di sedano.	<b>Assente</b>
		Senape e prodotti a base di senape.	<b>Assente</b>
		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<b>Assente</b>
		Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	<b>Assente</b>
		Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>Assente</b>
		Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<b>Assente</b>

<b>OGM.</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara,</b> in accordo alle informazioni reperite dai propri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti tradizionali d'origine animale non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e, non necessitano di etichettatura supplementare.
-------------	--

<b>IMBALLO.</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara,</b> che gli imballi utilizzati per il confezionamento, dei prodotti tradizionali d'origine animale, sono "per uso alimentare" in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004 e s.m., al Regolamento (CE) 2023/2006 e Regolamento UE 10/2011.
-----------------	---

<b>ORIGINE.</b>	Italia.
-----------------	---------

<b>PIANO AUTOCONTROLLO.</b>	<b>DI</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004e s.m.i.).</b>
-----------------------------	-----------	--