	<h1>MANUALE HACCP</h1> <h2>SEZIONE 2</h2> <h3>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</h3>		PHC – TS 01 Ed. 03 Rev. 04 Data: 10/01/2022
	Redatto da: GSA	Verificato da: RGSA	Approvato da: DIR

PRODUTTORE:

BRANCHI SRL

P.IVA: 01575460348


Sede legale: Via Roma, 11 43035 FELINO (PARMA)

Sede Operativa: Via Roma, 11 43035 FELINO (PARMA)

ATTO DI RICONOSCIMENTO BOLLO CE: IT 9 856 L CE

CODICE PRODOTTO	COD. 100	
CATEGORIA DI PRODOTTO	COSCIA SUINA SALMISTRATA	
TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto affumicato salmistrato CON OSSO ORIGINE UE	
CARATTERISTICHE SALIENTI (dati medi)	Stafilococchi coagulasi + <100000 ufc/g	Aw 0.97 ± 0,03
STANDARD PRODOTTO	Salmonella spp. assente in 25g	Sale 3.3% ± 0,3
	Listeria monocytogenes assente in 25 g	Valore energetico 88Kcal, 371 KJ
MODALITA' DI UTILIZZO	Da sottoporre a cottura, affettato previa rimozione della cotenna e dell'osso.	
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	Confezionato sotto vuoto in buste di polietilene (imballaggio primario). Imballaggio secondario: cartone ondulato doppio.	
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO (TMC) gg/mm/aa	45 gg: alla T° +4°C e vuoto persistente.	
CATENA DI DISTRIBUZIONE	Piattaforma distributiva /Dettaglio/GDO.	
ISTRUZIONI IN ETICHETTA	Prodotto da vendersi a peso, non forare, conservare refrigerato. Consigli per la cottura: prodotto da sottoporsi a trattamento termico che permetta il raggiungimento della temperatura al nucleo (cuore del prodotto) non inferiore ai 70°C.	
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Integrità dell'imballaggio primario e secondario. Continuità della catena del freddo (T° +4°C).	
INDICAZIONI ALL'USO	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, NON CONTIENE OGM NON PRESENTA CONTROINDICAZIONI ALIMENTARI	

MATERIA PRIMA CARNE Coscia di maiale ORIGINE UE costituita dalla coscia sino al tarso.	MATERIA PRIMA NON CARNEA Sale alimentare.	CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250)
		ANTIOSSIDANTE ERITORBATO DI SODIO (E 316)
AROMI (SOLO) NATURALI Ribollita costituita da spezie naturali.	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI Cartone, busta in polietilene, etichetta ad uso alimentare.	ADDENSANTE E450 – E451
ALLERGENI	NON CONTIENE ALLERGENI	
INGREDIENTI in etichetta	Coscia suino, sale, addensante: E450-E451, Antiossidante: E316, Conservante: E250, spezie.	

	MANUALE HACCP SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO		PHC – TS 01 Ed. 03 Rev. 04 Data: 10/01/2022
	Redatto da: GSA	Verificato da: RGSA	Approvato da: DIR

REQUISITI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE:

Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto, essendo esso caratterizzato da una elevata attività dell'acqua (Aw), è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in ambienti refrigerati (T° +4°C) e la persistenza del vuoto dell'imballaggio primario.

Si allegano le dichiarazioni specifiche su allergeni e Ogm secondo quanto previsto dal regolamento UE n. 1169/2011.

Valori Nutrizionali	
Porzione di <u>100 g</u> di parte edibile	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	
Ammontare Per Porzione	
KJ 652	Kcal 156
<hr style="border: 2px solid black;"/>	
Grassi Totali 7,5 g	
di cui: grassi saturi 4,8 g	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	
Carboidrati Totali 0,6 g	
di cui: zuccheri 0,6 g	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	
Proteine 17,5 g	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	
Sale 1,8 g	
di cui: Sodio 540 mg	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	

I valori nutrizionali si riferiscono al prodotto dopo aver subito il trattamento di cottura svolta seguendo le indicazioni riportate in etichetta.