



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 01
Ed. 03
Data: 10/01/2020

Redatto da: GSA

Verificato da: RGSA

Approvato da: DIR

Pag. 1/2

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 MEC	
CARATTERISTICHE SALIENTI (dati medi) STANDARD PRODOTTO	Stafilococchi coagulasi + <100000 ufc/g Salmonella spp. assente in 25g Listeria monocytogenes assente in 25 g	Aw 0.97 ± 0,03 Sale 3.3% ± 0,3 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 tedesca/olandese 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 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.	

REQUISITI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE:



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 01
Ed. 03
Data: 10/01/2020

Redatto da: GSA

Verificato da: RGSA

Approvato da: DIR

Pag. 2/2

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 100 g di parte edibile

Ammontare Per Porzione

KJ 652

Kcal 156

Grassi Totali 7,5 g

di cui: grassi saturi 4,8 g

Carboidrati Totali 0,6 g

di cui: zuccheri 0,6 g

Proteine 17,5 g

Sale 1,8 g

di cui: Sodio 540 mg

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