



MANUALE HACCP

SEZIONE 2

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 06
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. 108C	
CATEGORIA DI PRODOTTO	SALUME COTTO	
TIPO DI PRODOTTO	CULATTA di prosciutto cotto affumicato SENZA osso NOSTRANO PP AQ	
CARATTERISTICHE SALIENTI (dati medi) STANDARD PRODOTTO	Stafilococchi coagulasi + <100 ufc/g Salmonella spp.: assente in 25g Listeria monocytogenes: assente in 25 g	Aw 0,97 ± 0,03 Sale 1,8% ± 0,3 UPSD 72,2% ± 2,5% Valore energetico 156 Kcal, 652 KJ
MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato previa rimozione della cotenna.	
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	Confezionato sotto vuoto in buste di poliaccoppiato di alluminio foderato all'interno con pellicola alimentare (imballaggio primario). Imballaggio secondario: cartone ondulato doppio.	
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO (TMC) gg/mm/aa	120 gg: alla T° +4°C e vuoto persistente. 7 gg: una volta aperto (consigliato).	
CATENA DI DISTRIBUZIONE	Piattaforma distributiva / Dettaglio / GDO.	
ISTRUZIONI IN ETICHETTA	Prodotto da vendersi a peso, non forare, conservare refrigerato.	
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Integrità dell'imballaggio primario e secondario. Continuità della catena del freddo (T° +4°C).	
INDICAZIONI PER L'USO	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, NON CONTIENE OGM. NON PRESENTA CONTROINDICAZIONI ALIMENTARI	

MATERIA PRIMA CARNE CULATTA di coscia di maiale NOSTRANO PP	MATERIA PRIMA NON CARNEA Sale alimentare	CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250)
AROMI Ribollita costituita da spezie naturali.	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI Cartone, busta in poliaccoppiato di alluminio, sigillo di alluminio	ANTIOSSIDANTE ERITORBATO DI SODIO (E 316)
ALLERGENI	NON CONTIENE ALLERGENI	
INGREDIENTI in etichetta	Coscia di suino, sale, Antiossidante (E316), Conservante (E250), Spezie	



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 06
Ed. 03
Data: 10/01/2020

Redatto da: GSA

Verificato da: RGSA

Approvato da: DIR

Pag. 2/2

Valori Nutrizionali

Porzione di 100 g di parte edibile

Ammontare Per Porzione

KJ 719

Kcal 172

Grassi Totali 10,5 g

di cui: grassi saturi 4,8 g

Carboidrati Totali 0,6 g

di cui: zuccheri 0,6 g

Proteine 24 g

Sale 1,8 g

di cui: Sodio 540 mg

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

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 (A_w), è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in ambienti efrigerati ($T^{\circ} +4^{\circ}\text{C}$) e la persistenza del vuoto dell' imballaggio primario.