



# MANUALE HACCP

## SEZIONE 2

### SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 09  
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**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>COD. 110</b>	
<b>CATEGORIA DI PRODOTTO</b>	SALUME COTTO	
<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	Prosciutto cotto affumicato CON osso MEC	
<b>CARATTERISTICHE SALIENTI (dati medi)</b> <b>STANDARD PRODOTTO</b>	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 74,2% ± 2,5%  Valore energetico 156 Kcal, 652 KJ
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>	Affettato previa rimozione della cotenna.	
<b>CONFEZIONE/IMBALLAGGIO</b>	Confezionato sotto vuoto in buste di poliaccoppiato di alluminio foderato all'interno con pellicola alimentare (imballaggio primario). Imballaggio secondario: cartone ondulato doppio.	
<b>DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO (TMC)</b> <b>gg/mm/aa</b>	120 gg: alla T° +4°C e vuoto persistente. 7 gg: una volta aperto (consigliato).	
<b>CATENA DI DISTRIBUZIONE</b>	Piattaforma distributiva / Dettaglio / GDO.	
<b>ISTRUZIONI IN ETICHETTA</b>	Prodotto da vendersi a peso, non forare, conservare refrigerato.	
<b>CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE</b>	Integrità dell'imballaggio primario e secondario. Continuità della catena del freddo (T° +4°C).	
<b>INDICAZIONI PER L'USO</b>	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, NON CONTIENE OGM NON PRESENTA CONTROINDICAZIONI ALIMENTARI	

<b>MATERIA PRIMA CARNE</b>  Coscia di maiale tedesca/olandese.	<b>MATERIA PRIMA NON CARNEA</b> Sale alimentare	<b>CONSERVANTE</b> NITRITO DI SODIO (E 250)
		<b>ANTIOSSIDANTE</b> ERITORBATO DI SODIO (E 316)
<b>AROMI</b> Ribollita costituita da spezie naturali.	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI</b> Cartone, busta in poliaccoppiato di alluminio, sigillo di alluminio	<b>ADDENSANTE</b> E 450 – E451
<b>ALLERGENI</b>	NON CONTIENE ALLERGENI	
<b>INGREDIENTI in etichetta</b>	Coscia di suino, sale, Addensante (E 450 – E451), Antiossidante (E316), Conservante (E250), Spezie	



# MANUALE HACCP

## SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 09  
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 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

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 (Aw), è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in ambienti efrigerati (T° +4°C) e la persistenza del vuoto dell' imballaggio primario.