



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC TS 12
Ed. 03
Data: 10/01/2020

Redatto da: GSA

Verificato da: RGSA

Approvato da: DIR

Pag. 1/1

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. 201 | |
| CATEGORIA DI PRODOTTO: | SALUME COTTO | |
| TIPO DI PRODOTTO | SPALLA COTTA '60 ALTA QUALITA' | |
| 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: 71,6% ± 2,5 Nitriti: < 10 ppm Valore energetico 172 Kcal, 719 KJ |
| MODALITA' DI UTILIZZO | Affettato previa rimozione della cotenna. | |
| CONFEZIONE/IMBALLAGGIO | Confezionato sotto vuoto in buste THC 810 (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 Spalla di maiale italiano NOSTRANO PP | MATERIA PRIMA NON CARNEA Sale alimentare. | ZUCCHERI Miele (fruttosio, glucosio) |
| AROMI Ribollita costituita da spezie. | MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI Cartone ondulato, busta in poliaccoppiato di alluminio | CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250) ANTIOSSIDANTE ERITORBATO DI SODIO (E 316) |
| ALLERGENI | NON CONTIENE ALLERGENI | |
| INGREDIENTI in etichetta | Spalla di suino NOSTRANO PP, Sale, miele, Antiossidante (E316), Conservante (E250), Spezie | |



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC TS 12
Ed. 03
Data: 10/01/2020

Redatto da: GSA

Verificato da: RGSA

Approvato da: DIR

Pag. 1/1

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 refrigerati ($T^\circ +4^\circ C$) e la persistenza del vuoto dell'imballaggio primario.

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 22 g

Sale 1,8 g

di cui: Sodio 540 mg