

	MANUALE HACCP SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO		PHC – TS 15 Ed. 03 Data: 10/01/2020
	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. 221C	
CATEGORIA DI PRODOTTO	SALUME COTTO	
TIPO DI PRODOTTO	Culatta di prosciutto cotto SPECIALCOTTO 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 25g	Aw 0,97 ± 0,03 Sale 1,8% ± 0,3 UPSD 72,2% ± 2,5% Valore energetico 189 Kcal, 790 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	ZUCCHERI Destrosio, Saccarosio
		CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250)
AROMI Aromi SOLO NATURALI, 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, zuccheri (Destrosio, Saccarosio), Antiossidante (E316), Conservante (E250), Aromi naturali, Spezie.	



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 15
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 790 Kcal 189

Grassi Totali 12,9 g

di cui: grassi saturi 4,8 g

Carboidrati Totali 0,6 g

di cui: zuccheri 0,6 g

Proteine 20 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.