



MANUALE HACCP

SEZIONE 2

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 19
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. 230	
CATEGORIA DI PRODOTTO	SALUME COTTO	
TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto cotto "MAGNOLIA" SENZA osso MEC – COTTO SCELTO	
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 74,2% ± 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 Coscia di maiale tedesca/olandese.	MATERIA PRIMA NON CARNEA Sale alimentare	CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250)
		ANTIOSSIDANTE ERITORBATO DI SODIO (E 316)
AROMI Aromi SOLO NATURALI	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI Cartone, busta in poliaccoppiato di alluminio, sigillo di alluminio	ADDENSANTE E 450 – E451
ALLERGENI	NON CONTIENE ALLERGENI	
INGREDIENTI in etichetta	Coscia di suino, sale, Zucchero (Destrosio, Saccarosio), Addensante (E 450 – E451), Antiossidante (E316), Conservante (E250), Aromi naturali, Spezie.	



MANUALE HACCP

SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

PHC – TS 19
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 593 Kcal 142

Grassi Totali 6,4 g

di cui: grassi saturi 4,8 g

Carboidrati Totali 0,6 g

di cui: Zuccheri 0,6 g

Proteine 16,8 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.