

	MANUALE D'AUTOCONTROLLO	SP-COM-01
	SCHEDE TECNICHE AZIENDA CERTIFICATA BRC-IFS	Rev. 09 del 22/07/19 Pagina 1 di 1

PRODOTTO	Prosciutto Crudo Stagionato M.E.C. DISOSSATO Intero Pulito / pressato
MARCHIO	"San Francesco".
CODICE	COD. 000002.
CODICE EAN	2572040xxxxxy.
DESCRIZIONE	<p>Prodotto con cosce selezionate di suini adulti provenienti da macelli Europei, dove, dopo ispezione veterinaria, sono macellati e timbrati con il bollo CE.</p> <p>Il prosciutto viene rifilato e stagionato in Italia nell' unità produttiva di:</p> <p>- Castelnuovo Rangone (MO) - IT 401 L CE.</p> <p>Il prosciutto con osso viene stagionato per un periodo di circa 9 mesi, raggiungendo una pezzatura media compresa tra 7,5 ed 9 Kg. Dopo di ch� è pulito e disossato in diversi modi per dare le varie tipologie di prodotto.</p> <p>Pezzatura media del disossato � compreso tra 7 e 8 kg. circa.</p>
INGREDIENTI	Coscia suina, sale, conservante E 252.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>La cotenna � di colore dorato, con una limitata presenza di venature o macchie.</p> <p>La carne interna � di colore rosso intenso, mentre il grasso, presente in percentuale limitata, � bianco.</p> <p>Il sapore � gradevole, all'olfatto � profumato.</p>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<p>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:</p> <p>VE kJ: 880; kcal: 210; GRASSI: 10g, di cui acidi grassi saturi 3,4g; CARBOIDRATI: <0,5, di cui zuccheri 0; PROTEINE: 30g; sale: 6g.</p> <p>Coliformi tot.: < 1000 ufc/gr; Stafiloc. Coag. +: < 1000 UFC/gr; Stafilococchi:< 1000 UFC/gr; E.Coli: <50 UFC/gr.</p> <p>Listeria M. e Salmonella: Assenza su 25 gr.</p> <p>Non contiene allergeni o OGM.</p>
IMBALLAGGIO	<p>Primario: in sacco sottovuoto termoformato.</p> <p>Secondario: in cartoni da 2 pezzi interi, 4 cartoni per strato e pallet da 50 ct. (100 pezzi interi).</p>
ETICHETTATURA	Si riportano data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro il e lotto.
SHELF-LIFE	Peso pz x pz con EAN 13 sul pezzo.
CONSERVAZIONE	180 giorni dalla data di confezionamento.
TRASPORTO	Conservare a T<10�C. Non forare la busta.
	La merce viene trasportata a temperatura controllata.

Prosciuttificio San Francesco Spa
 Responsabile Assicurazione Qualit 
 Dott.ssa Claudia Remitti