

	<h1>MANUALE HACCP</h1> <h2>SEZIONE 2</h2> <h3>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</h3>		PHC – TS 01 Ed. 03 Rev. 04 Data: 10/01/2022
	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	<b>COD. 100</b>	
CATEGORIA DI PRODOTTO	COSCIA SUINA SALMISTRATA	
TIPO DI PRODOTTO	Prosciutto affumicato salmistrato CON OSSO <b>ORIGINE UE</b>	
CARATTERISTICHE SALIENTI (dati medi)	Stafilococchi coagulasi + <100000 ufc/g	Aw 0.97 ± 0,03
STANDARD PRODOTTO	Salmonella spp. assente in 25g	Sale 3.3% ± 0,3
	Listeria monocytogenes assente in 25 g	Valore energetico 88Kcal, 371 KJ
MODALITA' DI UTILIZZO	Da sottoporre a cottura, affettato previa rimozione della cotenna e dell'osso.	
CONFEZIONE/IMBALLAGGIO	Confezionato sotto vuoto in buste di polietilene (imballaggio primario). Imballaggio secondario: cartone ondulato doppio.	
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO (TMC) gg/mm/aa	45 gg: alla T° +4°C e vuoto persistente.	
CATENA DI DISTRIBUZIONE	Piattaforma distributiva /Dettaglio/GDO.	
ISTRUZIONI IN ETICHETTA	Prodotto da vendersi a peso, non forare, conservare refrigerato. <b>Consigli per la cottura:</b> prodotto da sottoporsi a trattamento termico che permetta il raggiungimento della temperatura al nucleo (cuore del prodotto) <b>non inferiore</b> ai 70°C.	
CONTROLLI SPECIALI ALLA DISTRIBUZIONE	Integrità dell'imballaggio primario e secondario. Continuità della catena del freddo (T° +4°C).	
INDICAZIONI ALL'USO	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, NON CONTIENE OGM NON PRESENTA CONTROINDICAZIONI ALIMENTARI	

<b>MATERIA PRIMA CARNE</b> Coscia di maiale ORIGINE UE costituita dalla coscia sino al tarso.	<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 (SOLO) NATURALI</b> Ribollita costituita da spezie naturali.	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO/VARI</b> Cartone, busta in polietilene, etichetta ad uso alimentare.	<b>ADDENSANTE</b> E450 – E451
<b>ALLERGENI</b>	<b>NON CONTIENE ALLERGENI</b>	
<b>INGREDIENTI in etichetta</b>	Coscia suino, sale, addensante: E450-E451, Antiossidante: E316, Conservante: E250, spezie.	

	<h1>MANUALE HACCP</h1> <h2>SEZIONE 2</h2> <h3>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</h3>	PHC – TS 01 Ed. 03 Rev. 04 Data: 10/01/2022	
Redatto da: GSA	Verificato da: RGSA	Approvato da: DIR	Pag. 2/2

#### 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 refrigerati (T° +4°C) e la persistenza del vuoto dell'imballaggio primario.

Si allegano le dichiarazioni specifiche su allergeni e Ogm secondo quanto previsto dal regolamento UE n. 1169/2011.

<h2>Valori Nutrizionali</h2>	
Porzione di <u>100 g</u> di parte edibile	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	
Ammontare Per Porzione	
<b>KJ 652</b>	Kcal 156
<hr style="border: 1px solid black;"/>	
<b>Grassi Totali</b> 7,5 g	
di cui: grassi saturi 4,8 g	
<hr style="border: 1px solid black;"/>	
<b>Carboidrati Totali</b> 0,6 g	
di cui: zuccheri 0,6 g	
<hr style="border: 1px solid black;"/>	
<b>Proteine</b> 17,5 g	
<hr style="border: 1px solid black;"/>	
<b>Sale</b> 1,8 g	
di cui: Sodio 540 mg	
<hr style="border: 2px solid black;"/>	

I valori nutrizionali si riferiscono al prodotto dopo aver subito il trattamento di cottura svolta seguendo le indicazioni riportate in etichetta.