

| | | | |
|--|--|---------------------|--|
|  | MANUALE HACCP SEZIONE 2 SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO | | PHC – TS 09 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 | COD. 110 | |
| CATEGORIA DI PRODOTTO | SALUME COTTO | |
| TIPO DI PRODOTTO | Prosciutto cotto AFFUMICATO CON osso ORIGINE UE | |
| 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 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 ORIGINE UE costituita dalla coscia sino al tarso. | MATERIA PRIMA NON CARNEA Sale alimentare | CONSERVANTE NITRITO DI SODIO (E 250) |
| | | ANTIOSSIDANTE ERITORBATO DI SODIO (E 316) |
| AROMI Ribollita costituita da spezie 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, Addensante (E 450 – E451), Antiossidante (E316), Conservante (E250), Spezie | |

| | | | |
|--|--|--|----------|
|  | <h1>MANUALE HACCP</h1> <h2>SEZIONE 2</h2> <h3>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</h3> | PHC – TS 09 Ed. 03 Rev. 04 Data: 10/01/2022 | |
| Redatto da: GSA | Verificato da: RGSA | Approvato da: DIR | Pag. 2/2 |

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

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.