



SCHEDA TECNICA

All. 5 Rev.1

del 12/04/2023

PRODOTTI A BASE CARNE
(Riconoscimento)

SPACCIO AZIENDALE
(Registrazione)

Pag. 1 a 2

Scheda Tecnica

“FIOCCO DI PROSCIUTTO”



DESCRIZIONE.

Salume tipico, crudo, stagionato, ricavato da coscia suina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Forma esteriore: ovoidale, ricoperto da una parte dalla propria cotenna e dall'altra dalla sugna

Colore al taglio: parte magra centrale rosso rubino; parte grassa marginale bianca.

Aroma e sapore: tipico, delicato, stagionato.

Consistenza: compatta.

Peso: (intero) da 2,00 a 3,00 Kg
(dimezzato) da 1,0 a 1,5 Kg

INGREDIENTI.

Carne di suino, sale.

TIPOLOGIA.

Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura (Mesi)	Pezzi per cartone
INTERO	2,0-3,0	10-15	10
DIMEZZATO	1,0-1,5	10-15	20

CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE.

(intero) 20° C, nessuna scadenza
(dimezzato) 2-4° C sottovuoto fino a 180 gg dalla data di tranciatura

IMBALLO/CONFEZIONI.

Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione
INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--
META'	Buste sottovuoto	Cartoni	--

UTILIZZO/DESTINAZIONE DI USO.

Prodotto alimentare da consumarsi affettato previa rimozione della cotenna esteriore.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO.

Valore energetico	269 Kcal; 1115 KJ
Proteine	31 g
Carboidrati	0,9 g di cui zuccheri 0 g
Grassi	18 g di cui saturi 4,5 g
Sale	4,5 g



SCHEDA TECNICA

All. 5 Rev.1

del 12/04/2023

PRODOTTI A BASE CARNE
(Riconoscimento)SPACCIO AZIENDALE
(Registrazione)

Pag. 2 a 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

DATI CHIMICO - FISICI.	pH 5,95 Aw 0,80 / 0,92		
DATI MICROBIOLOGICI.	Eschericchia coli. Stafilococco coag. (+).	Salmonella spp. Listeria monocytogenes. Listeria monocytogenes. (* Reg. CE 2073/2005 e s.m.	Assente in 25 g. Assente in 25 g. < 100 UFC/g (*)

DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.	DEGLI	Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara , che il prodotto FIOTTO DI PROSCIUTTO non contiene allergeni in conformità alla Direttive 2000/13/CE e s.m. recepite dall'ordinamento Italiano dal D. Lgs 109/92 e s. m., dal Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, dal Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 nonché conforme alla Direttiva 2007/68/CE. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Assente Crostacei e prodotti a base di crostacei. Assente Uova e prodotti a base di uovo. Assente Pesce e prodotti a base di pesce. Assente Arachidi e prodotti a base di arachidi. Assente Soia e prodotti a base di soia. Assente Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Assente Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia terniofolia</i>) e prodotti derivati. Assente Sedano e prodotti a base di sedano. Assente Senape e prodotti a base di senape. Assente Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Assente Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Assente Lupino e prodotti a base di lupino. Assente Molluschi e prodotti a base di molluschi. Assente
OGM.		Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara , in accordo alle informazioni reperite dai propri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti tradizionali d'origine animale non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e, non necessitano di etichettatura supplementare.
IMBALLO.		Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara , che gli imballi utilizzati per il confezionamento, dei prodotti tradizionali d'origine animale, sono "per uso alimentare" in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004 e s.m., al Regolamento (CE) 2023/2006 e Regolamento UE 10/2011.
ORIGINE.		Italia.
PIANO AUTOCONTROLLO.	DI	Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004e s.m.i.).