



# 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

<b>DATI CHIMICO - FISICI.</b>	pH 5,95 Aw 0,80 / 0,92		
<b>DATI MICROBIOLOGICI.</b>	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.

<b>DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.</b>	<b>DEGLI</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b> , che il prodotto <b>FIOTTO DI PROSCIUTTO</b> 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. <b>Assente</b> Crostacei e prodotti a base di crostacei. <b>Assente</b> Uova e prodotti a base di uovo. <b>Assente</b> Pesce e prodotti a base di pesce. <b>Assente</b> Arachidi e prodotti a base di arachidi. <b>Assente</b> Soia e prodotti a base di soia. <b>Assente</b> Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). 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. <b>Assente</b> Sedano e prodotti a base di sedano. <b>Assente</b> Senape e prodotti a base di senape. <b>Assente</b> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <b>Assente</b> Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> . <b>Assente</b> Lupino e prodotti a base di lupino. <b>Assente</b> Molluschi e prodotti a base di molluschi. <b>Assente</b>
<b>OGM.</b>		<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b> , 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.
<b>IMBALLO.</b>		<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara</b> , 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.
<b>ORIGINE.</b>		Italia.
<b>PIANO AUTOCONTROLLO.</b>	<b>DI</b>	<b>Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.</b> applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo <b>H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)</b> in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004e s.m.i.).