

 IT 702M CE	SCHEDA PRODOTTO PROSCIUTTO DOP TOSCANO	All. 5.20 Rev. 4 del 06/11/2014 aggiornato al 03/03/2016																					
Codice Prodotto: ST310 "Prosciutto DOP Toscano".																							
Codice Prodotto: ST309 "Prosciutto DOP Toscano" senza osso.																							
Codice Prodotto: ST309S "Prosciutto DOP Toscano" senza osso sottovuoto.																							
Codice Prodotto: ST314S "Prosciutto DOP Toscano" tranci sottovuoto.																							
Descrizione e lavorazione del prodotto: Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia di suino di suino secondo le indicazioni del disciplinare del Consorzio del Prosciutto Toscano Dop Il prodotto dovrà essere esente da colorazioni abnormi, odori estranei, patine superficiali, contaminazioni, imbrattamenti e corpi estranei. Stato di conservazione e freschezza ottimali.																							
Pezzatura e dimensioni prosciutto intero stagionato: 12 - 15 kg																							
Ingredienti: Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali.																							
Caratteristiche organolettiche: Sapore: delicato con una giusta sapidità																							
Aroma: fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali. metodi di elaborazione e stagionatura.																							
Caratteristiche fisiche: Forma: tondeggianti ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che sporge per circa 5 cm oltre la testa del femore; Aspetto al taglio: colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso infra ed ultramuscolare - grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.																							
Allergeni: NESSUNO (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007)																							
Destinazione d'uso: Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali.																							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce. Se il prodotto s/v conservare a T° tra 0°C/+4°C.																							
T.M.C: se prodotto s/v: 6 mesi dalla data di confezionamento																							
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti																							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Parametri Microbiologici</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Parametri</th> <th style="text-align: center;">Limiti Max</th> <th style="text-align: center;">Metodi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">E.coli</td> <td style="text-align: center;"><500 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">ISO 16649-1 o 2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Clostridi solf.rid.</td> <td style="text-align: center;">< 10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">ISO 7937</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Stafilococchi coag. +</td> <td style="text-align: center;"><100 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">ISO6888-1/2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Listeria m.</td> <td style="text-align: center;">assente in 25 g</td> <td style="text-align: center;">ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella</td> <td style="text-align: center;">assente in 25 g</td> <td style="text-align: center;">ISO 6579</td> </tr> </tbody> </table>		Parametri Microbiologici			Parametri	Limiti Max	Metodi	E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Clostridi solf.rid.	< 10 ufc/g	ISO 7937	Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/2	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
Parametri Microbiologici																							
Parametri	Limiti Max	Metodi																					
E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2																					
Clostridi solf.rid.	< 10 ufc/g	ISO 7937																					
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/2																					
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2																					
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579																					
Controllo contaminanti chimici :	Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i																						
Controllo residuo fitosanitari :	Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i																						
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">valori nutritivi medi</th> <th style="text-align: center;">per 100gr di parte edibile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Energia: Kcal/100g</td> <td style="text-align: center;">273 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energia: Kj/100g</td> <td style="text-align: center;">1142 kj</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteine: g/100g</td> <td style="text-align: center;">26,3 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carboidrati: g/100g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">di cui zuccheri: g/100g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grassi: g/100g</td> <td style="text-align: center;">18,7 g</td> </tr> </tbody> </table>			valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile	Energia: Kcal/100g	273 kcal	Energia: Kj/100g	1142 kj	Proteine: g/100g	26,3 g	Carboidrati: g/100g	0 g	di cui zuccheri: g/100g	0 g	Grassi: g/100g	18,7 g							
valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile																						
Energia: Kcal/100g	273 kcal																						
Energia: Kj/100g	1142 kj																						
Proteine: g/100g	26,3 g																						
Carboidrati: g/100g	0 g																						
di cui zuccheri: g/100g	0 g																						
Grassi: g/100g	18,7 g																						

schede tecniche A

		di cui grassi saturi: g/100g	6 g	
		Sale: g/100g	4,8 g	
EMESSO		APPROVATO		
Davide Benigni		Davide Benigni		
DATA		06/11/14		
	SCHEDA PRODOTTO		All. 5.20	
	PROSCIUTTO DOP TOSCANO		Rev. 3 del 06/11/2014	
IT 702M CE	aggiornato al 03/03/2016			
SCHEDA ALLERGENI				
ALLERGENI	Presenza allergene			
	Nel prodotto si/no	Ingredient e che contiene l'allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involontaria nel prodotto si/no
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO ₂	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in				
EMESSO		APPROVATO		
Davide Benigni		Davide Benigni		
DATA		06/11/14		