



IT
1874 L
CE



Ditta associata al Consorzio del Prosciutto di Parma

Rev. 2 del 01/10/2020	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 1 di 4
	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 08/08/22

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

<i>Denominazione</i>	Prosciutto di San Daniele DOP <i>Denominazione di Origine protetta ai sensi della legge n. 30/90 e del regolamento CE n. 1107/96 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato Mipaaf</i>	
<i>Descrizione prodotto</i>	Coscia suina intera stagionata, salata.	
<i>Rif. interni</i>	SDA.5xxx - 0568 - 0642	
<i>Ingredienti</i>	Carne di suino, sale.	
<i>Provenienza carne</i>	Italia	
<i>Origine</i>	100% italiano	
<i>Stagionatura</i>	min 13 mesi - max 18 mesi	
<i>Trasporto</i>	Veicolo refrigerato	
<i>Shelf-life</i>	in osso: 365 gg disossato: 180 gg	
<i>Modalità d conservazione</i>	in osso: locale a temperatura controllata <18°C e umidità inferiore a 85% disossato: locale refrigerato a temperatura <10°C	

Formato e Peso medio

-		SDA.5002	SDA.5007								
<i>Formato</i>		s/o piatto	s/o addobbo								
<i>Confezione</i>		sottovuoto	sottovuoto								
<i>Peso medio x pz.</i>		Kg 7,0-8,0~	Kg 7,0-8,0~								
<i>Unità x pz x cartone</i>		2 x 1pz.	2 x 1pz.								

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



IT
1874 L
CE



Ditta associata al Consorzio del Prosciutto di Parma

Rev. 2 del 01/10/2020	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 2 di 4
	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 08/08/22

2 - Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche					
Parametro	Descrizione				
Aspetto	Tipico del taglio				
Colore	Uniformemente rosso-rosato, bianco nelle parti grasse				
Odore	Armonico e gradevole				
Sapore	Delicato e armonico e di inconfondibile dolcezza				
Caratteristiche nutrizionali					
(riferite a 100 g di prodotto tal quale, possono variare in funzione della % di grasso contenuta) (D.Lgs n. 77 del 16/02/1993 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate)					
Parametro	Unità di misura	Valori medi (toleranza del 5%)			
Umidità	%	<60			
Valore energetico	Kcal/KJ	275/1145			
Grassi	g	19			
Di cui acidi grassi	g	6,5			
Carboidrati	g	0			
Di cui zuccheri	g	0			
Proteine	g	26			
Sale (NaCl)	g	4,4			
-					
Caratteristiche chimico-fisiche					
(Standard Consorzio del prosciutto di S.Daniele)					
Parametro	min	max	Valori medi Valori medi (toleranza del 5%)		
pH	0	14	6		
<i>A_w</i>	0	1	< 0,92		
Criterio microbiologico di sicurezza alimentare					
(Standard Consorzio del prosciutto di S.Daniele, Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate)					
Descrizione	Unità di misura	Valori medi			
Carica Mesofila totale	Ufc/g	< 100.000			
Enterobatteri	Ufc/g	< 100			
Escherichia coli	Ufc/g	< 5			
Staphylococcus coag. positivo	Ufc/g	< 1000			
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	< 50			
Salmonella Ssp	Ufc/25 g	Assente			
Listeria Monocytogenes	Ufc/25 g	Assente			
Lieviti e muffe	Ufc/g	< 10			

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



IT
1874 L
CE



Rev. 2 del 01/10/2020	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 3 di 4
	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 08/08/22

3 - Controlli, adempimenti e normative

Allergeni

Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06):
Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene (allegato 1)

Etichettatura

Reg.(UE) N.1169/2011, direttiva 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi.
I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.

O.G.M.

Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate.
Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.

Rintracciabilità

Reg. CE n. 178/2002 (art.18 e seg.) e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate

Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.

Autocontrollo

Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate

Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP. La Limonta Prosciutti Srl dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Trasporto

DPR n. 404 del 29/05/1979, DPR n. 327/1980 e D.M. 12/10/1981

Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.

Imballaggi

Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate

Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

p. Limonta Prosciutti Srl

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



IT
1874 L
CE



Rev. 2 del 01/10/2020	Scheda Tecnica Prodotto PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Pag. 4 di 4
		Stampa 08/08/22

Allegato 1)

Allegato II – Reg. UE 1169/2011

	<i>Allergene Alimentare</i>	<i>Presente</i>	<i>Assente</i>	<i>Cross Contamination</i>
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X	
3	Uova e prodotti a base di uova.		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X	
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. <i>(1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.</i>		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolato.		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciola (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X	
9	Sedano e prodotti a base di sedano.		X	
10	Senape e prodotti a base di senape.		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini.		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X	

p. Limonta Prosciutti Srl

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.