

LIMONTA PROSCIUTTI IT 1874 L CE BRES Food Safety VERIFICATO IFS  DOLCEVALLE STAGIONATURA PROSCIUTTI	MANUALE SISTEMA di GESTIONE INTEGRATO Qualità e Sicurezza Alimentare		ST
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PROSCIUTTO DI PARMA 18 mesi - Aggiornamento 2024.01.08		ed.2 - rev.00 data 2024.01.08
	Redatto da: Team QSA	Verificato da: RQSA	Approvato da: IMP

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Denominazione	Prosciutto di Parma "Dolcevalle" 18 mesi Denominazione di Origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del regolamento CE n. 1107/96 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero Competente - Italia										
Descrizione prodotto	Coscia suina intera stagionata, salata.										
Rif. interni	PAR.5xxx - 0011 - 0633 - 0107										
Ingredienti	Carne di suino, sale marino.										
Provenienza carne	Italia										
Origine	100% italiano										
Stagionatura	18 mesi										
Trasporto	Veicolo refrigerato										
Shelf-life	in osso: 365 gg disossato: 180 gg										
Modalità di conservazione	in osso: locale a temperatura controllata <18°C e umidità inferiore a 85% disossato: locale refrigerato a temperatura <10°C										
Formato e Peso medio											
			PAR.5035								
Formato			s/o addobbo								
Confezione			sottovuoto								
Peso medio x pz.			Kg 7,0-8,0~								
Unità x pz x cartone			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.

LIMONTA PROSCIUTTI IT 1874 L CE BRES IFS DOLCEVALLE STAGIONATURA PROSCIUTTI	MANUALE SISTEMA di GESTIONE INTEGRATO Qualità e Sicurezza Alimentare		ST
	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PROSCIUTTO DI PARMA 18 mesi - Aggiornamento 2024.01.08		ed.2 - rev.00 data 2024.01.08
Redatto da: Team QSA	Verificato da: RQSA	Approvato da: IMP	Pag. 2 di 4

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		Profumo intenso tipico del prodotto stagionato		
Sapore		Delicato e gradevole		
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 (tolleranza del 5%)	
Umidità		%	<60	
Valore energetico		Kcal/KJ	267/1113	
Grassi		g	18	
Di cui acidi grassi saturi		g	6,1	
Carboidrati		g	<0,5	
Di cui zuccheri		g	0	
Proteine		g	26	
Sale (NaCl)		g	4,4	
-		-	-	
Caratteristiche chimico-fisiche				
(Standard Consorzio del prosciutto di Parma)				
Parametro		min	max	Valori medi Valori medi (tolleranza del 5%)
pH		0	14	6,5
A _w		0	1	< 0,92
Criterio microbiologico di sicurezza alimentare				
(Standard Consorzio del prosciutto di Parma, 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		< 10
Stphylococcus coag.positivo		Ufc/g		< 10
Clostridi solfito riduttori		Ufc/g		< 50
Salmonella Spp		Ufc/25 g		Assente
Conta Listeria Monocytogenes		Ufc/g		< 100
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.

  	MANUALE SISTEMA di GESTIONE INTEGRATO Qualità e Sicurezza Alimentare		ST
	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PROSCIUTTO DI PARMA 18 mesi - Aggiornamento 2024.01.08		ed.2 - rev.00 data 2024.01.08
Redatto da: Team QSA	Verificato da: RQSA	Approvato da: IMP	Pag. 3 di 4

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.
Additivi
Regolamento CE 1333/2008 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Gli additivi impiegati nella formulazione del prodotto sono conformi ai requisiti di purezza e utilizzo previsti dalla normativa vigente e sono impiegati nei limiti e con le condizioni stabilite dal suddetto regolamento.

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.

   	MANUALE SISTEMA di GESTIONE INTEGRATO Qualità e Sicurezza Alimentare		ST
	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PROSCIUTTO DI PARMA 18 mesi - Aggiornamento 2024.01.08		ed.2 - rev.00 data 2024.01.08
Redatto da: Team QSA	Verificato da: RQSA	Approvato da: IMP	Pag. 4 di 4

Allegato 1)

Allegato II - Reg. UE 1169/2011

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross Contamination
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. (1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.		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) lattitolo.		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 SO2.		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.