



CAPPI RENZO SRL - IT 1120 L CE

Via M.Buonarroti, 1
41014-Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 059/799450 - FAX 059/ 7570077

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PROSCIUTTO STAGIONATO MEC



Descrizione: coscia di suino di provenienza Europea

Tipo di lavorazione : addobbo e pressato

Peso medio: 5.5/6 kg

Stagionatura : 8-9mesi

Ingredienti : coscia di suino, sale, E252

Destinazione d'uso : da consumarsi previa affettatura o in preparazioni gastronomiche

Caratteristiche sensoriali : colore rosso vivo con striature grasse bianco perlaceo, assenza di odori anomali, consistenza soda

Caratteristiche microbiologiche : i prodotti sono campionati ciclicamente in base al piano di autocontrollo in conformità al Reg CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti. Di seguito sono riportati i limiti di accettabilità al superamento dei quali vengono intraprese azioni correttive:

carica batterica mesofita totale	1.000.000 ufc/g
E.coli	500 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

OGM e allergeni visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e le direttive 89/2003 e 68/2007, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche

Lavorazione : si dichiara che tutta la lavorazione e il confezionamento del prodotto avvengono nel rispetto della normativa cogente (in particolare reg.CE 852 e 853 /2004 e Reg CE 178/2002)

TMC

6 mesi dal confezionamento

Temperature di stoccaggio fino a destinazione

Conservare in luogo fresco ($T < 10^{\circ}\text{C}$) e asciutto

Specifiche di confezionamento : visti i reg CE 1935/2004 e 10/2011, si dichiara che tutti i materiali da imballaggio a contatto con l'alimento sono idonei all'uso previsto.

Il prosciutto viene confezionato sottovuoto con rete esterna

Pezzi per cartone : 4 N° cartoni per pallet : 24

Modalità di trasporto : i prodotti sono consegnati su automezzi idonei al trasporto di alimenti e a temperatura controllata, nel rispetto della normativa vigente.