



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 S.DANIELE S/O**



**Descrizione:** coscia di suino (nato e allevato in Italia nelle regioni stabilite dalla legge e proveniente da allevamenti selezionati) stagionata, privata dell'osso.

**Tipo di lavorazione :** Addobbo e pressato

**Peso medio:** 7/8 kg

**Stagionatura :** 12 mesi +

**Ingredienti :** coscia di suino, sale

**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 impiegati OGM o sostanze 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°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 : 2 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.