

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CMI: 1343 00 rev. 15 I	AL0818.1 rev. 6 del 16-11-07
		Pag.1/1 02-04-09

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	DENOMINAZIONE DI VENDITA	CODICE EAN
FIORDICOTTO GUSTOSO	Prosciutto cotto	2331620000000

PRODUTTORE	CESARE FIORUCCI S.p.A. - Località S.Palomba - Viale Cesare Fiorucci,11 00040 Pomezia (RM) Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	BOLLO CE: IT 272 L CE
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO	BOLLO CE: IT 272 L CE

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prosciutto cotto con cotenna, forma tondeggianti, cotto a vapore e confezionato sottovuoto. Non contiene allergeni di legge (in particolare glutine, latte, frutta a guscio, uova, soia e loro prodotti derivati). Dimensioni prodotto: mm 265x265x160. Peso medio: 7,5 Kg.	
CONFEZIONAMENTO Su pedana 1200x800x1600 Codice ITF 14 / EAN 128	PRIMARIO:	busta alluminata stampata
	SECONDARIO:	cartone 211 - dimensioni: mm 560x270x215h. - 2 pezzi per cartone
	PALLETTIZZAZIONE:	6 cartoni per strato x 6 piani = 36 cartoni per pallet
	98007975013436	(01) 98007975013436(3103)xxxxxx(15)aammgg(10)LLLLLL

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	TMC MINIMO
180 giorni a +2/4 °C	Max +4 °C	126 giorni

INGREDIENTI (Contenuto in ordine di percentuale decrescente)	Carne di suino (83%), Acqua, Sale, Amidi, Aromi, Destrosio, Zucchero, Stabilizzante (E407), Gelatina alimentare, Spezie, Antiossidante (E301), Correttore di acidità (E331), Conservante (E250).
--	--

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionale sull'etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi la Direttiva CE 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CEE 1829/2003, CEE 1830/2003 e la Direttiva CEE 18/2001 sull'etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L'azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, ed ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Non contiene fonti di glutine in conformità ai requisiti richiesti dalla Associazione Italiana Celiachia. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede di audit presso l'Azienda.

PROCESSO PRODUTTIVO	Il coscio disossato e rifilato viene siringato con la salamoia contenente gli ingredienti ed additivi e successivamente zangolato. Terminata la zangolatura il prodotto viene messo in appositi stampi e sottoposto a cottura a vapore per circa 10 ore. Dopo raffreddamento il prodotto viene confezionato sottovuoto e sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione.
	TEMPO DI PRODUZIONE: 10 giorni.
	TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA: ≥ 71 °C al cuore del prodotto.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	Umidità, g	68
	Proteine, g	18
	Grassi totali, g	8
	Carboidrati totali, g	1,1
	Valore energetico	Kcal 148 / kJ 621
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	<i>Escherichia coli</i> , (cfu/g)	< 10
	<i>Clostridi solfito riduttori</i> , (cfu/g)	< 10
	<i>Staphylococcus aureus</i> , (cfu/g)	< 20
	<i>Salmonella spp.</i> , (in 25 g)	Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i> , (in 25 g)	Assente

Note Tecniche:

Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati SINAL in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Gli stabilimenti di produzione sono certificati secondo gli standard BRC (versione 4) e IFS (versione 4).

Originato da: Ricerca e Sviluppo	Approvato da: Direzione Assicurazione Qualità Ricerca e Sviluppo	Autorizzato da: Direzione Industriale
---	--	--

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti
Autorizzato in originale in data: 02-04-09