

PRODOTTO prosciutto cotto
ROSAFINO VIOLA

CODICE 10201

SCHEDA n° 148

CLASSIFICAZIONE
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

REVISIONE N° 04 **DEL** 08/09/2010

Approvato da:



Zoccolini dott. Giancarlo
Responsabile Controllo Qualità

Ruggiero Ambrogio
Responsabile produzione

1. SPECIFICHE DEL PRODOTTO

1.01 CARATTERISTICHE GENERALI

Caratteristiche materia prima	Coscia fresca di suino, le cui masse muscolari hanno per base ossea il femore, la tibia e la rotula. Prelevata da suini allevati in paesi CEE (escluso Belgio), ivi macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati, esclusi verri e scrofe.
rifilatura	Parziale asportazione di cotenna e grasso di copertura. Asportazione totale delle parti tendinee e dei nervi.
pezzatura	kg. 8,2 +/- 0.5

1.02 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore	Caratteristico tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco delle parti grasse. Vengono sostanzialmente conservate le diversità cromatiche esistenti all'origine tra i vari muscoli del prodotto fresco.
sapore	Sapore delicato e dolce, aroma caratteristico di prosciutto cotto poco speziato
forma esteriore	Piatta con restringimento a forma tronco-conica verso la sede del "gambo". Forma STAMPO "CASTAGNA" (mm 180/200 x 200/220 x 220/250)

Durante le operazioni di confezionamento, viene applicata sulla confezione una etichetta conforme al Reg. CE 178/02 ed al DL 27 gennaio 1992, n. 109 che riporta, tra le altre indicazioni, il n. di lotto di produzione, composto da sei cifre:

- le prime due indicano il numero progressivo della produzione mensile
- le seconde due indicano il mese di produzione
- la terza coppia di numeri indica la settimana di confezionamento.

Il numero di lotto è riportato in ogni confezione sia in chiaro che in codice a barre secondo codifica EAN 13

Le registrazioni effettuate durante il processo produttivo e la distribuzione garantiscono la rintracciabilità del lotto dal sezionamento fino al Cliente e viceversa.

2 - CONFEZIONE ED IMBALLO

2.01 MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

tipo di confezione	Busta in accoppiato alluminio/plastica con stampa a 8 colori, conforme al D.M. 21.03.73 e s.a.
analisi sulla confezione	Test di migrazione globale: (D.M. 21/03/1973 e successive modifiche)(acqua, acido acetico, olio di oliva) per 10 gg a 40°C. <3 mg/dm ²
Imballo	36 cartoni (2 Pezzi per cartone) (6 cartoni per strato) (6 strati per pallet).

3 - DICHIARAZIONI SULLA CONFEZIONE

3.01 INDICAZIONI OBBLIGATORIE

IN CONFORMITA' AL D.L. 27 GENNAIO 1992, n.109, art. 3

comma a) denominazione di vendita	prosciutto cotto
comma b) elenco degli ingredienti	Carne suina, sale, saccarosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
comma c) quantita' netta o quantita' nominale	esente
comma d) termine minimo di conservazione	Riportato sulla etichetta: "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:" seguita da giorno, mese ed anno.
comma e) nome, ragione sociale, marchio depositato e sede del fabbricante	Comal Srl
comma f) sede dello stabilimento di produzione	Via Milano, 2 - Novi di Modena (MO)
comma h) identificazione del lotto di appartenenza	Riportato sull'etichetta applicata alla confezione, composto dalla dizione " LOTTO N° " seguito da 6 cifre. Trascritto anche a codice a barre EAN 13
comma i) modalita' di conservazione	Da conservarsi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C. (conforme al D.L. 13 dicembre 1992, n.537, art.7, comma 5).
comma l) istruzioni per l'uso conservazione	Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto. Prodotto da vendersi previo frazionamento. Non vendere al consumatore finale in questa confezione.
identificazione bollo C.E.E.	IT 815 CE (Dicitura riportata sull'etichetta applicata sulla confezione).

3.02 INDICAZIONI VOLONTARIE

indicazioni pubblicitarie Il prodotto risulta privo di derivati del latte, privo di fonti di glutine, privo di organismi geneticamente modificati e senza proteine aggiunte. Senza polifosfati aggiunti.

categorie di persone particolari

4.01 SISTEMA TECNOLOGICO

Produzione

T.M.C. Mesi 5 dalla data di confezionamento.

ALLERGENI: direttiva 2003/89 CE		
1	cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO
2	crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
3	uova e prodotti a base di uova	NO
4	pesce e prodotti a base di pesce	NO
5	arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
6	soia e prodotti a base di soia	NO
7	latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
8	frutta a guscio cioè mandorle (<i>A. mīgdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangeh) K. Koch], noci del Brasile (<i>bertholletia excelsa</i>), pistacchi	NO
9	sedano e prodotti a base di sedano	NO
10	senape e prodotti a base di senape	NO
11	semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO
ALLERGENI: direttiva 2006/142 CE		
1	Lupino e prodotti a base di lupino	NO
2	molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

7 - INGREDIENTI CON DOSAGGIO NON SOGGETTO A REGOLAMENTAZIONE

9.a SALE MARINO Lavato, ricristallizzato ed essiccato a 180°C. D.M. 31 gennaio 1997, n.106

8 - REQUISITI LEGALI

Il prodotto viene fabbricato nel rispetto di:

- D.L. 27 gennaio 1992, n.109, attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE del Consiglio (abroga il DPR 322/82) relativa all'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.
- Direttiva 853/04/CEE relativa all'igiene dei prodotti alimentari di origine animale ed applicazione del sistema H.A.C.C.P.
- Reg CE 178/02 relativa alla tracciabilità dei prodotti alimentari

9 - AUTORIZZAZIONI SANITARIE ED IDONEITA'

Lo Stabilimento "COMAL", sito in Via Milano 2 - Novi di Modena (MO) dispone delle seguenti autorizzazioni:

- 10.a Autorizzazione sanitaria n°12/95 del 10.05.95, rilasciata dal Sindaco di Novi di Modena per la produzione di prodotti a base di carne
- 10.b Idoneità alla produzione di prodotti a base di carne, con attribuzione del numero CE 815 I rilasciato dal Ministero della Sanità in data 14 Marzo 1994
- 10.c Riconoscimento per l'ampliamento di tipologie produttive rilasciato dal Comune di Novi

10 - CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

Lo Stabilimento "COMAL", ha ottenuto TRE certificazioni: IFS, BRC (A02721P) e BIOLOGICO.

Nota: L'Assicurazione Qualità COMAL può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.