

	STANDARD PRODOTTO FINITO PROSCIUTTO COTTO “METODO ARTIGIANALE”	Fontana Ermes Spa Rev.2 del 02/01/2020
---	---	---

Nome commerciale: Prosciutto Cotto “Metodo Artigianale” (???)

Descrizione del prodotto: Prosciutto Cotto di alta qualità, ottenuto da cosce fresche disossate nazionali.

Privo di glutine, lattosio, allergeni, OGM, glutammato e polifosfati aggiunti.

Ingredienti: Carne di suino, sale, aromi, saccarosio, destrosio, vino Marsala, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE – FASI DI PROCESSO

1. PRODOTTO INTERO

Ricevimento Materie prime → Deposito in cella → Siringatura → Zangolatura → Legatura manuale → Confezionamento → Cottura → Raffreddamento → Eliminazione della confezione → Eventuale tranciatura → Riconfezionamento → Pastorizzazione → Raffreddamento → Spedizione → Trasporto.

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO: Max +4°C

TMC: 120 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORI NUTRIZIONALI MEDI (in conformità con Reg. 1169/2011)

	Per 100g	Per porzione (50g)	% GDA per porzione*
Energia (kJ/kcal)	675/161	337/81	4%
Grassi (g)	9,0	4,5	6%
di cui saturi (g)	3,7	1,9	9%
Carboidrati (g)	0,6	0,3	0%
di cui zuccheri (g)	0,6	0,3	0%
Proteine (g)	19,5	9,8	20%
Sale (g)	2,2	1,1	18%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Parametro	Prodotto intero
Carica batterica totale	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 ¹ UFC/g
Enterobatteri	<10 ² UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	<10 ² UFC/g
Salmonella spp.**	Assente / 25g
Listeria monocytogenes**	Assente / 25g

** secondo quanto definito dal Reg. 2073/2005

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Roseo uniforme, con grasso di colore bianco
AROMA	Profumo delicato
SAPORE	Delicato e dolce
ASPETTO DELLA FETTA	Superficie di taglio omogenea, morbida e ben compatta.

ELENCO ALLERGENI (Allegato II del Reg. 1169/2011)	SI	NO
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; b) Malto destrine a base di grano; c) Sciroppi di glucosio a base di orzo; d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		no
Crostacei e prodotti a base di crostacei		no
Uova e prodotti a base di uova		no
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.		no
Arachidi e prodotti a base di arachidi		no
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) Olio e grasso di soia raffinato; 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.		no
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) Lattiolio.		no
Frutta a guscio, vale a dire mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Caya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		no
Sedano e prodotti a base di sedano		no
Senape e prodotti a base di senape		no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		no
Lupini e prodotti a base di lupini		no
Molluschi e prodotti a base di molluschi		no

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA':

- la Fontana Ermes SpA dichiara che in tutte le fasi di produzione è stato adottato un piano di Autocontrollo, conforme ai principi dell'HACCP e alle principali normative in materia di produzione e sicurezza alimentare (Regg. 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e s.m.i.). Inoltre, il Manuale di Autocontrollo è integrato con i seguenti schemi di Certificazione volontaria: BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 14001/EMAS, ISO 50001, BS OHSAS 18001, SA8000;
- In conformità ai Reg. (CE) 1829 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto non contiene ingredienti e materie prime né per la sua produzione sono stati impiegati Organismi Geneticamente Modificati;
- Gli ingredienti, le materie prime ed il prodotto finito stesso non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.