

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**SGAMBATO A MATTONELLA**

1- DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	Sgambato a mattonella
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coscia suina privata dell'osso stagionata
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, spezie. Conservanti: E252,E250
PROVENIENZA CARNE	UE
TRASPORTO	Veicolo coibentato
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Locale a temperatura controllata
FORMATO	Ovale

2- CARATTERE SENSORIALI,NUTIRIZIONALI, CHIMICHE E FISICHE

CARATTERISTICHE SENSORIALI E ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico del taglio
COLORE	Uniformemente rosso-rosato, bianco nelle parti grasse
ODORE	Profumo intenso tipico del prodotto stagionato
SAPORE	Leggermente speziato e moderatamente sapido

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
(valori medi pe 100 gr di prodotto)**

ENERGIA	KJ 1164/KCAL 279
GRASSI	17,5 g
Di cui acidi grassi saturi	6,26 g
CARBOIDRATI	0,00 g
Di cui zuccheri	0,00 g
PROTEINE	30,4 g
SALE	5,9 g

3- CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

SALAGIONE	10 gg a temperatura 1° e umidità 80/90%
CELLA DI RIPOSO	15 gg a temperatura 18/20° e umidità 70%
ASCIUGATURA/STUFA	8 gg a temperatura 20° e umidità 60/70%
PRESTAGIONATURA	60 gg a temperatura 18° e umidità 65%
SUGNATURA	A mano
STAGIONATURA FINALE	

ALLERGENE ALIMENTARE	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio- - maltodestrine a base di grano; - sciroppi di glucosio; creali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche 		—————	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		—————	
Uova e prodotti a base di uova		—————	
Pesce e prodotti a base di pesce tranne: <ul style="list-style-type: none"> - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino 		—————	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		—————	
Soia e prodotti a base di soia, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - olio e grasso di soia raffinato - oli vegetali derivati da fitosteroli a base di soia - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia 		—————	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: <ul style="list-style-type: none"> - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche - lattitolo 		—————	
Frutta a guscio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati , tranne: <ul style="list-style-type: none"> - frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche 		—————	
Sedano e prodotti a base di sedano		—————	
Senape e prodotti a base di senape		—————	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		—————	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come S02		—————	
Lupini e prodotti a base di lupini		—————	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		—————	

4- CONTROLLI, ADEMPIMENTI E NORMATIVE

ALLERGENI
Ai sensi delle direttive nella composizione del prodotto, non rientra nessun potenziale allergene.
ETICHETTATURA
I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.
O.G.M
Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti organismi geneticamente modificati
RINTRACCIABILITA'
Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.
AUTOCONTROLLO
Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP.
TRASPORTO
Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.
IMBALLAGGI
Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.