

LIMONTA PROSCIUTTI 	MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire		ST
	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT CUISSÉ DE PORC ASSAISONNÉ SUCRÉ - Mise à jour 2024.03.21		éd.2 - rév.00 date 2024.01.08
Compilé par : TeamQSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page 1 sur 4

1 - Description et caractéristiques du produit

Nom	Cuisse de porc désossée assaisonnée “Dolcetta”							
Description du produit	Cuisse de porc entière assaisonnée et désossée, salée.							
Réf interne	DOL.5030 - 02373							
Ingrédients	Porc, sel, arômes naturels, conservateurs : E252, E250							
Origine de la viande	Pays de l'UE, établissements agréés							
Origine UE								
Affinage min 6 mois	max 8 mois							
Transport	Véhicule frigorifique							
Durée de conservation	En ligne 365 jours emballé sous vide pendant 240 jours							
Mode de conservation	en ligne : pièce avec température contrôlée <18°C et humidité inférieure à 85% vide : chambre réfrigérée à une température <10°C							
Taille et poids moyens								
	DOL.5030							
Format	1/2 s/écorce de brique							
Conditionnement	emballé sous vide							
Poids moyen par pièce.	2,5kg~							
Unité x pièces x carton	4x2 pièces							

LIMONTA PROSCIUTTI IT 1874 L CE BRCGS Food Safety CERTIFIED IFS  DOLCEVALLE STAGIONATURA PROSCIUTTI	MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire		ST
	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT CUISSÉ DE PORC ASSAISONNÉE SUCRÉ - Mise à jour 2024.03.21		éd.2 - rév.00 date 2024.01.08
Compilé par : TeamQSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page 2 sur 4

2 - Caractéristiques sensorielles, nutritionnelles, chimiques et physiques

Caractéristiques sensorielles et organoleptiques			
Paramètre		Description	
j'attends		Consistance ferme	
Couleur		Rouge typique avec des stries grasses blanches nacrées	
Odeur		Absence d'odeurs anormales	
Caractéristiques nutritionnelles (se référant à 100 g de produit tel quel, elles peuvent varier en fonction du % de matière grasse contenue) (Décret législatif n° 77 du 16/02/1993 et modifications et ajouts ultérieurs et réglementations y afférentes)			
Paramètre		Unité de mesure	Valeurs moyennes (tolérance de 5%)
Valeur énergétique		Kcal/KJ	251/1051
Graisses		g	18
Dont acides gras saturés		g	7.2
Glucides		g	< 0,5
Dont sucres		g	< 0,5
Protéines		g	22
Sel (NaCl)		g	4,64
-		-	-
Paramètre	min	maximum	Valeurs moyennes
Critère de sécurité alimentaire microbiologique (Règlement CE 2073/2005* et modifications et ajouts ultérieurs et réglementations associées)			
Description	Unité de mesure		Valeurs moyennes
Charge bactérienne mésophile totale	UFC/g		< 300 000
Entérobactéries	UFC/g		< 1000
Bactéries anaérobies réductrices de sulfites	UFC/g		< 1000
Staphylocoques coagul +	UFC/g		< 10 000
Salmonelles spp.	UFC/25g		Absent
Listeria monocytogènes	UFC/25g		Absent

   	MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT CUISSÉ DE PORC ASSAISONNÉE SUCRÉE - Mise à jour 2024.03.21		ST éd.2 - rév.00 date 2024.01.08
Compilé par : TeamQSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page 3 sur 4

3 - Contrôles, obligations et réglementations

Allergènes
Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE et modifications successives. modifications et ajouts et réglementations connexes et décret législatif d'application correspondant (décret législatif 114/06): Conformément aux directives indiquées ci-dessus, la composition du produit ne comprend aucun allergène potentiel (Annexe 1)
Étiquetage
Reg.(UE) N.1169/2011, Directive 1989/396/CEE, Décret législatif 109/92 et suivants. les modifications et ajouts, les règlements y afférents et les décrets législatifs d'exécution y afférents. Les produits sont étiquetés conformément aux réglementations en vigueur en matière d'étiquetage.
OGM
Règlement CE n. 1829/2003 et n. 1830/2003 et suivants. modifications et ajouts et réglementations connexes. Aucun ingrédient dérivé ou contenant des organismes génétiquement modifiés n'est utilisé.
Traçabilité
Règlement CE n. 178/2002 (art.18 et suiv.) et suivants. modifications et ajouts et réglementations connexes Un système de traçabilité est garanti qui nous permet de retracer les matières premières utilisées pour chaque lot de produit fini et de retracer les entreprises auxquelles le produit a été fourni. La procédure informatique d'identification des produits est décrite en détail dans notre manuel d'autocontrôle.
Maîtrise de soi
Règlement CE n. 178/2002 - Règlement CE n. 852/2004 - Règlement CE n. 853/2004 - Règlement CE 2073/2005 - Directive 2006/52/CE et suivantes modifications et ajouts et réglementations connexes Un système d'autocontrôle est appliqué sur la base des procédures HACCP, SSOP et GMP. Limonta Prosciutti Srl déclare également qu'elle opère dans le respect de toutes les réglementations en vigueur concernant la production, la commercialisation et la vente de produits carnés.
Transport
Décret présidentiel n. 404 du 29/05/1979, décret présidentiel n. 327/1980 et décret ministériel 12/10/1981 Il est garanti que les véhicules destinés au transport de marchandises, tant les siens que ceux de tiers, sont équipés d'un certificat ATP régulier et des autorisations sanitaires correspondantes en cours de validité.
Conditionnement
Règlement CE 1935/2004 et ultérieur. modifications et ajouts et réglementations connexes Les emballages et les matériaux entrant en contact avec les aliments sont conformes à la réglementation en vigueur en la matière.

p. Limonta Prosciutti Srl



Limonta Prosciutti Srl pourra publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le jugera nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de celui-ci s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, Code Fiscal et Isc.Reg.Imp. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 1 50 000,00 iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

18/12/2024

   	MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT CUISSÉ DE PORC ASSAISONNÉ SUCRE - Mise à jour 2024.03.21		ST éd.2 - rév.00 date 2024.01.08
Compilé par : TeamQSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page 4 sur 4

Pièce jointe 1)

Annexe II – Règlement UE 1169/2011

	Allergène alimentaire	Présent	Absent	Croix Contamination
1	Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés, à l'exception : a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ; b) des maltodextrines à base de blé (1) ; c) sirops de glucose à base d'orge ; d) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.		X	
2	Coquillages et produits conchyliques.		X	
3	Oeufs et ovoproduits.		X	
4	Poissons et produits à base de poisson, à l'exception : a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations vitaminées ou caroténoïdes ; b) la gélatine ou l'ichtyocolle utilisée comme agent clarifiant dans la bière et le vin.		X	
5	Arachides et produits à base d'arachide.		X	
6	Soja et produits à base de soja, à l'exception : a) de l'huile et de la graisse de soja raffinées (1) ; b) tocophérols mixtes naturels (E306), tocophérol D-alpha naturel, acétate de D-alpha tocophérol naturel, succinate de D-tocophérol alpha naturel à base de soja ; c) les huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols à base de soja ; d) Ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja. (1) Et les produits dérivés, à condition que le procédé subi n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont issus.		X	
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception : a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées ; b) lactitol.		X	
8	Fruits à coque, c'est-à-dire amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix communes (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix, noix du Brésil (Bertholletia), excelsa), les pistaches (Pistacia vera), les noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits dérivés, à l'exception : a) les fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.		X	
9	Céleri et produits à base de céleri.		X	
10	Moutarde et produits à base de moutarde.		X	
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X	
12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.		X	
13	Lupins et produits à base de lupin.		X	
14	Coquillages et produits conchyliques.		X	

p. Limonta Prosciutti Srl



Limonta Prosciutti Srl pourra publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le jugera nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de celui-ci s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, Code Fiscal et Isc.Reg.Imp. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 1 50 000,00 iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

18/12/2024