

    	MANUEL SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire		ST ed.2 - rev.00 date 2024.01.08
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT JAMBON DE SAN DANIELE 18 mois - Mise à jour 2024.01.08		
Rédigé par : Team QSA	Véifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page.14

1 - Description et caractéristiques du produit

Dénomination	Jambon de San Daniele <i>Appellation d'origine protégée en vertu de la loi n. 30/90 et du règlement CE n. 1107/96</i> <i>Certifié par l'organisme de contrôle autorisé par le ministère compétent -ITALIE</i>								
Description du produit	Cuisse de porc entière, salée.								
Réf. intérieur	SDA.5xxx - 02009								
Ingrédients	Viande de porc italienne, sel marin.								
Provenance de la viande	Italie								
Origine	100% italien								
Affinage	18 mois								
Transport	Véhicule frigorifique								
Shelf-life	dans l'os : 365 jours désossé : 180 jours								
Mode de conservation	dans les os : local à température contrôlée <18°C et humidité inférieure à 85% désossé : chambre froide à température <10°C								
Taille et poids moyen									
	-	SDA.5022	SDA.5023						
Format		<i>s/o décoration</i>	<i>s/o plat</i>						
Emballage		<i>sous vide</i>	<i>Sous vide</i>						
Poids moyen x pcs.		Kg 8,0~	Kg 8,0~						
Unité x PZ x carton		2 X 1 pièce.	2 X 1 pièce.						

Limonta Prosciutti Srl peut émettre de nouvelles mises à jour du présent document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils ont la dernière version révisée. Ce document est la propriété de la société Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

    	MANUEL SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire		ST ed.2 - rev.00 date 2024.01.08
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT JAMBON DE SAN DANIELE 18 mois - Mise à jour 2024.01.08		
Rédigé par : Team QSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page.24

2 - Caractéristiques sensorielles, nutritionnelles, chimiques et physiques

Caractéristiques sensorielles et organoleptiques			
Paramètre	Description		
Aspect	Typique de la coupe		
Couleur	Uniformément rouge-rose, blanc dans les parties grasses		
Odeur	Harmonieux et agréable		
Goût	Délicat et harmonieux et d'une douceur incomparable		
Caractéristiques nutritionnelles			
(rapportées à 100 g de produit tel quel, peuvent varier en fonction du % de matières grasses contenues) (D.Lgs n. 77 du 16/02/1993 et succ. modifications et compléments et réglementations connexes)			
Paramètre	Unité de mesure	Valeurs moyennes (tolérance de 5%)	
Humidité	%	<60	
Valeur énergétique	Kcal/KJ	275/1145	
Grassi	g	19	
Dont acides gras	g	6,5	
Glucides	g	0	
Dont sucres	g	0	
Protéines	g	26	
Sel (NaCl)	g	4,4	
-			
Caractéristiques physico-chimiques			
(Standard Consorzio del prosciutto di S.Daniele)			
Paramètre	min	max	Valeurs moyennes (tolérance de 5%)
pH	0	14	6
A_w	0	1	< 0,92
Critère microbiologique de sécurité alimentaire			
(Standard Consorzio del prosciutto di S.Daniele, Reg. CE 2073/2005 et succ. modifications et compléments et réglementations connexes)			
Description	Unité de mesure	Valeurs moyennes	
Charge mésophile totale	Ufc/g	< 100.000	
Entérobactéries	Ufc/g	< 100	
Escherichia coli	Ufc/g	< 5	
Staphylococcus coag.positive	Ufc/g	< 1000	
Clostridium sulfure réducteurs	Ufc/g	< 50	
Salmonella Spp	Ufc/25 g	Absent	
Listeria Monocytogenes	Ufc/25 g	Absent	
Levures et moisissures	Ufc/g	< 10	

Limonta Prosciutti Srl peut émettre de nouvelles mises à jour du présent document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils ont la dernière version révisée. Ce document est la propriété de la société Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

    	MANUEL SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire		ST ed.2 - rev.00 date 2024.01.08
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT JAMBON DE SAN DANIELE 18 mois - Mise à jour 2024.01.08		
Rédigé par : Team QSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page.34

3 - Contrôles, obligations et réglementations

Allergènes

Règlement [\(UE\) N.1169/2011](#) - Dir.2003/89/CE et succ. modifications et compléments et réglementations connexes et leurs D.Lgs d'exécution (D.Lgs. 114/06) :

Conformément aux directives ci-dessus, la composition du produit ne contient aucun potentiel allergène (annexe 1)

Étiquetage

Règlement (UE) N.1169/2011, directive 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 et succ. modifications et compléments, réglementations connexes et D.Lgs correspondants d'application.

Les produits sont étiquetés conformément aux réglementations en vigueur en matière d'étiquetage.

O.G.M.

Reg. CE n. 1829/2003 et n. 1830/2003 et succ. modifications et compléments et réglementations connexes.

Aucun ingrédient dérivé d'organismes génétiquement modifiés ou contenant de tels organismes n'est utilisé.

Traçabilité

Reg. CE n. 178/2002 (art.18 et suivants) et succ. modifications et compléments et réglementations connexes

Un système de traçabilité est garanti, permettant de remonter pour chaque lot de produit fini aux matières premières utilisées et de retrouver les entreprises auxquelles le produit a été livré. La procédure informatique d'identification du produit est décrite en détail dans notre manuel d'autocontrôle.

Autocontrôle

Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE e succ. modifications et compléments et réglementations connexes

Un système d'autocontrôle est appliqué selon les procédures HACCP, SSOP et GMP. Limonta Prosciutti Srl déclare également qu'elle opère en conformité avec toutes les réglementations en vigueur concernant la production, la commercialisation et la vente de produits à base de viande.

Transport

DPR n. 404 du 29/05/1979, DPR n. 327/1980 et D.M. 12/10/1981

Il est garanti que les camions destinés au transport de la marchandise, qu'ils soient propres ou de tiers, sont munis du certificat ATP et des autorisations sanitaires en cours de validité.

Emballage

Rég. CE 1935/2004 et succ. modifications et compléments et réglementations connexes

Les emballages et matériaux en contact avec les aliments sont conformes aux réglementations en vigueur.

p. Limonta Prosciutti Srl



Limonta Prosciutti Srl peut émettre de nouvelles mises à jour du présent document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils ont la dernière version révisée. Ce document est la propriété de la société Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti S.r.l. - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - P.Iva, C.F. e Isc.Reg.Imp. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. € 50.000,00 i.v.

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

    	MANUEL SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité alimentaire		ST ed.2 - rev.00 date 2024.01.08
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT JAMBON DE SAN DANIELE 18 mois - Mise à jour 2024.01.08		
Rédigé par : Team QSA	Vérifié par : RQSA	Approuvé par : IMP	Page.44

Annexe 1)

Annexe II - Règlement UE no 1169/2011

	<i>Allergène alimentaire</i>	<i>Présent</i>	<i>Absent</i>	<i>Cross Contamination</i>
1	Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés, à l'exception : a) sirops de glucose à base de blé, y compris dextrose (1); b) Maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcooliques.		X	
2	Crustacés et produits à base de crustacés.		X	
3	Œufs et produits à base d'œufs.		X	
4	Poisson et produits à base de poisson, sauf : a) gélatine de poisson utilisée comme support pour des préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) gélatine ou colle de poisson utilisée comme clarifiant dans la bière et le vin.		X	
5	Cacahuètes et produits à base d'arachides.		X	
6	Soja et produits à base de soja, sauf : a) huile et graisse de soja raffinées (1); b) tocophérols mélangés naturels (E306), tocophérol D-alpha naturel, tocophérol acétate D-alpha naturel, tocophérol succinate D-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. <i>(1) Et les produits dérivés, à condition que le procédé ne fasse pas augmenter le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour la matière première dont ils sont dérivés.</i>		X	
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sauf : a) le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les liqueurs et autres boissons alcooliques; b) le titre.		X	
8	Fruits à coque, c'est-à-dire amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix de cajou (<i>Juglans regia</i>), noix d'anacardie (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits dérivés, à l'exception de : a) les fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcooliques.		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	Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO ₂ .		X	
13	Lupins et produits à base de lupin.		X	
14	Mollusques et produits à base de mollusques.		X	

p. Limonta Prosciutti Srl



Limonta Prosciutti Srl peut émettre de nouvelles mises à jour du présent document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils ont la dernière version révisée. Ce document est la propriété de la société Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.