



Rev.1 del 01/11/2019	DATASHEET - Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 1 di 6
	SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 19/12/19

1 - Product Description and Features

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Food nomenclature Denominazione	San Daniele ham Pdo Prosciutto di San Daniele Dop 		
	Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n. 30/90 e del Reg. (CE) n. 1107/96 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato Mipaaf		
Food Description Descrizione prodotto	Seasoned, salted whole pork leg Coscia suina intera stagionata, salata.		
Food codification Rif. interni	SDA.5xxx – 0568 - 0642		
Ingredients Ingredienti	Pork meat, salt. Carne di suino, sale.		
Origin Provenienza carne	Italy Italia		
Seasoning Stagionatura	Min 12 months – Max 18 months Min 12 mesi – Max 18 mesi		
Transportation Trasporto	Refrigerated truck Veicolo refrigerato		
Shelf-life Shelf-life	With bone: 365 days boned: 180 days in osso: 365 gg disossato: 180 gg		
Conservation method Modalità di conservazione	With bone: temperature room <64,4 °F, humidity less 85% boned: temperature room <50 °F in osso: locale a temperatura controllata <18°C e umidità inferiore a 85% disossato: locale refrigerato a temperatura <10°C		
Average Size and weight Formato e Peso medio			
	SDA.5002	SDA.5007	SDA.5015
Size Formato	w/out bone "piatto" s/o piatto	w/out bone "addobbo" s/o addobbo	w/out bone "mattonella" s/o mattonella
Packaging Confezione	Vacuum packaging sottovuoto	Vacuum packaging Sottovuoto	Vacuum packaging sottovuoto
Average weight Peso medio x pz.	15,4-17,6 lbs Kg 7,0-8,0~	15,4-17,6 lbs Kg 7,0-8,0~	13,0-14,3 lbs Kg 6,0-6,5~
Unit x pcs x box Unità x pz x cartone	2x1 pc 2 x 1pz.	2x1 pc 2 x 1pz.	5x1 pc 5 x 1pz.

Limonta Prosciutti Srl may issue new updates of this document. It's therefore important that users verify to be in possession of the latest revision. This document is property Limonta Prosciutti Srl and may not be reproduced, used, disclosed to third parties without our written permission.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.

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



Rev.1 del 01/11/2019	DATASHEET - Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 2 di 6
	SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 19/12/19

2 - Sensory, nutritional, chemical and physic aspect
2 - Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Sensory aspect - Caratteristiche sensoriali e organolettiche			
<i>Parameter</i> <i>Parametro</i>	<i>Description</i> <i>Descrizione</i>		
Aspect Aspetto	Characteristic Tipico del taglio		
Colour Colore	Meat uniformly pinkish-red, white fat Uniformemente rosso-rosato, bianco nelle parti grasse		
Fragrance Odore	Intense, characteristic of the seasoned product Profumo intenso tipico del prodotto stagionato		
Flavour Sapore	Delicate and palatable Delicato e gradevole		
Nutrition Facts			
On Serving size: 3,53 oz, depending on the percentage of contained fat			
Caratteristiche nutrizionali			
(riferite a 100 g di prodotto tal quale, possono variare in funzione della % di grasso contenuta) (D.Lgs n. 77 del 16/02/1993 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate)			
<i>Parameter</i> <i>Parametro</i>	<i>Unit of measure</i> <i>Unità di misura</i>	<i>Average values (5% Tolerance)</i> <i>Valori medi (tolleranza del 5%)</i>	
Humidity/Umidità	%	<60	
Energy/Valore energetico	Kcal/KJ	275/1145	
Fats/Grassi	g	19,00	
- Of which saturates/Di cui acidi grassi saturi	g	6,50	
Carbohydrate/Carboidrati	g	0	
- Of which sugars/Di cui zuccheri	g	0	
Proteins/Proteine	g	26,00	
Salt (NaCl)/Sale (NaCl)	g	4,40	
-	-	-	
Physical and chemical facts			
(" Consortium of Parma Ham " Standard)			
Caratteristiche chimico-fisiche			
(Standard Consorzio del prosciutto di Parma)			
<i>Parameter</i> <i>Parametro</i>	<i>min</i> <i>min</i>	<i>max</i> <i>max</i>	<i>Average values (5% Tolerance)</i> <i>Valori medi (tolleranza del 5%)</i>
pH/pH	0	14	6,0
A_w/A_w	0	1	< 0,92
Microbiological criteria for food safety			
(Consortium of Parma Ham Standard, Average values from literature , Reg. CE 2073/2005)			
Criterio microbiologico di sicurezza alimentare			
(Standard Consorzio del prosciutto di Parma, Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate)			
<i>Description</i> <i>Descrizione</i>	<i>Unit of measurement</i> <i>Unità di misura</i>	<i>Average values</i> <i>Valori medi</i>	
Total Viable Count Carica Mesofila totale	Ufc/g	< 100.000	
Enterobacteria Enterobatteri	Ufc/g	< 100	
Escherichia coli Escherichia coli	Ufc/g	< 5	
Coagulase-positive staphylococci Staphylococcus coag. positivo	Ufc/g	< 1000	

Limonta Prosciutti Srl may issue new updates of this document. It's therefore important that users verify to be in possession of the latest revision. This document is property Limonta Prosciutti Srl and may not be reproduced, used, disclosed to third parties without our written permission.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Rev.1 del 01/11/2019	DATASHEET - Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 3 di 6
	SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 19/12/19

<i>Sulphite-reducing clostridia</i> <i>Clostridi solfito riduttori</i>	Ufc/g	< 50
<i>Salmonella Spp</i> <i>Salmonella Spp</i>	Ufc/25 g	Absent Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> <i>Listeria Monocytogenes</i>	Ufc/25 g	Absent Assente
<i>Yeast and mould</i> <i>Lieviti e muffe</i>	Ufc/g	< 10

Limonta Prosciutti Srl may issue new updates of this document. It's therefore important that users verify to be in possession of the latest revision. This document is property Limonta Prosciutti Srl and may not be reproduced, used, disclosed to third parties without our written permission.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Rev.1 del 01/11/2019	DATASHEET - Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 4 di 6
	SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 19/12/19

3 - Controls, compliance and regulatory

3 - Controlli, adempimenti e normative

Allergens - Allergeni
<p>Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06): Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene (allegato 1)</p> <p>Reg. (EU) N.1169/2011- Dir.2003/89/EC - D.Lgs. 114/2006 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs: In the product composition is not present any potential allergen, under the directive listed above (Annex 1).</p>
Labelling - Etichettatura
<p>Reg.(UE) N.1169/2011, direttiva 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi. I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.</p> <p>Reg. (EU) N.1169/2011, Directive 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs. Every products are labeled in compliance to present directive on labeling</p>
Genetically Modified Organism (GMO) - Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
<p>Reg.CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate: Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.</p> <p>Reg. (EC) n. 1829/2003 and n. 1830/2003 on genetically modified food, fee and traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive and subsequent changes.</p>
Traceability - Rintracciabilità
<p>Reg.CE n. 178/2002 - Regolamento (CE) N. 1760/2000 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate: 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 informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.</p> <p>Reg. CE n. 178/2002- Reg. (EC) N. 1760/2000 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety: Limonta Prosciutti Srl provides a tracking system that allows to trace each batch of finished product and raw materials. Informatic procedure to identify products is described in our own HACCP System.</p>
Food safety management system - Autocontrollo
<p>Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Reg (CE) 1441/2007 - Direttiva 2006/52/CE - Reg. CE 1333/2008, Reg UE 1129 e 1130/2011 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate : Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP. La Limonta Prosciutti Srl dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.</p> <p>Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Reg (EC) 1441/2007 - Directive 2006/52/CE - Reg. EC 1333/2008, Reg EU 1129 e 1130/2011: Limonta Prosciutti Srl apply Food safety management system based on HACCP, SSOP e GMP. Limonta Prosciutti Srl works in accordance with all applicable regulations governing the production, marketing and sale of meat products.</p>
Transportation - Trasporto
<p>DPR n. 404 del 29/05/1979, DPR n. 327/1980 e D.M. 12/10/1981: 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.</p> <p>All trucks used to transport food are provided with regular certificate of ATP and related valid permits.</p>
Packaging - Imballaggi
<p>Regolamento CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. (UE) N. 1282/2011 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.</p> <p>EC Regulation 1935/2004, Reg. EC 2023/2006, Reg. (EU) 10/2011, Reg. (EU) N. 1282/2011 and subsequent amendments, changes and additions and related regulations on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.</p>

p. Limonta Prosciutti Srl

Limonta Prosciutti Srl may issue new updates of this document. It's therefore important that users verify to be in possession of the latest revision. This document is property Limonta Prosciutti Srl and may not be reproduced, used, disclosed to third parties without our written permission.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Rev.1 del 01/11/2019	DATASHEET - Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 5 di 6
	SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 19/12/19

Annex 1)/Allegato 1)

Allegato II - Reg. UE 1169/2011

	<i>Food Allergen - Allergene Alimentare</i>	<i>Present Presente</i>	<i>Absent Assente</i>	<i>Cross Contamination Cross Contamination</i>
1	<p>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof, except:</p> <p>a) wheat-based glucose syrups including dextrose b) wheat-based maltodextrins c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages (1) And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.</p> <p>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.</p>		X	
2	<p>Crustaceans and products thereof Crosteacei e prodotti a base di crostacei.</p>		X	
3	<p>Eggs and products thereof Uova e prodotti a base di uova.</p>		X	
4	<p>Fish and products thereof, except:</p> <p>(a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatin or Isinglass used as fining agent in beer and wine</p> <p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>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.</p>		X	
5	<p>Peanuts and products thereof. Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>		X	
6	<p>Soybeans and products thereof, except:</p> <p>a) fully refined soybean oil and fat b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources (1) And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.</p> <p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato (1); 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. (1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.</p>		X	
7	<p>Milk and products thereof (including lactose), except:</p> <p>a) whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages; b) lactitol</p> <p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.</p>		X	
8	<p>Nuts, i.e. almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts and Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except:</p> <p>a) nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.</p> <p>Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia</i></p>		X	

Limonta Prosciutti Srl may issue new updates of this document. It's therefore important that users verify to be in possession of the latest revision. This document is property Limonta Prosciutti Srl and may not be reproduced, used, disclosed to third parties without our written permission.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.

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



Rev.1 del 01/11/2019	DATASHEET - Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 6 di 6
	SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	Stampa 19/12/19

	excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.			
9	Celery and products thereof Sedano e prodotti a base di sedano.		X	
10	Mustard and products thereof. Senape e prodotti a base di senape.		X	
11	Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	
12	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ . Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X	
13	Lupin and products thereof Lupini e prodotti a base di lupini.		X	
14	Mollusc and products thereof. Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X	

p. Limonta Prosciutti Srl

Limonta Prosciutti Srl may issue new updates of this document. It's therefore important that users verify to be in possession of the latest revision. This document is property Limonta Prosciutti Srl and may not be reproduced, used, disclosed to third parties without our written permission.

La Limonta Prosciutti Srl può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione. Questo documento è di proprietà della Ditta Limonta Prosciutti Srl e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.