

## SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO DI SUINO NERO

### I. Descrizione prodotto

<b>Descrizione prodotto</b>		<p>Prodotto a base di carne suina stagionato, ottenuto dalla coscia del Suino Nero, salato a mano, legato e insaccato in budello naturale. La carne del Suino Nero conserva le ottime qualità della carne suina, è infatti ricca di proteine ad elevato valore biologico contenenti amminoacidi essenziali ed amminoacidi ramificati (leucina, isoleucina e valina), utili per un'alimentazione sana ed equilibrata; è inoltre ricca di ferro ad elevata biodisponibilità, zinco, rame, fosforo, selenio e magnesio; è ricchissima di vit. B1, vit. B2 e vit. PP ma ancor più ricca di vit. D e vit. E.</p> <p>La carne di Suino Nero si arricchisce di questi preziosi elementi perché i suini sono allevati all'aperto in regime di benessere animale, a contatto con il sole e con la terra, e nutriti con un'alimentazione a base di materie prime grezze quali mais, orzo, crusca di grano tenero, farinaccio di grano duro, soia, favino, pisello.</p> <p>Il contenuto di grasso risulta di ottima qualità: l'acido grasso predominante è l'acido oleico (acido grasso essenziale) che rappresenta circa il 45% del grasso totale ed è dotato di un elevato potere antiossidante e protettivo verso l'insorgenza di aterosclerosi; anche gli acidi grassi essenziali Omega-3 ed Omega-6 rappresentano una quota significativa (circa 20%) del grasso totale e sono considerati sempre di più fattori di protezione nelle malattie cardiache letali; sono infatti noti i loro effetti antinfiammatori ed il loro ruolo nella prevenzione del diabete e di alcuni tipi di neoplasie.</p>							
<b>Denominazione di vendita</b>		Prosciutto Di Suino Nero							
<b>Marchio</b>		Suino nero							
<b>Ingredienti</b>		Coscia di Suino Nero, sale.							
<b>Trattamento</b>		Stagionato 18 mesi.							
<b>Origine materia prima</b>		Italia							
<b>Confezionamento e dati logistici</b>									
Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso (g)	Pallettizzazione				
					dim. cartone (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet	
961	8018347009619	Vaschetta ATM	3	50	245 x 210 x 75	8	15	20	

### II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

#### Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
<b>Aspetto prodotto affettato</b>	Fette tonde, morbide e soffici
<b>Colore</b>	Naturalmente roseo
<b>Odore</b>	Dolce
<b>Sapore</b>	Dolce

#### Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
<b>Valore energetico</b>	189/799	Kcal/KJ
<b>Grassi</b>	3.8	g
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	1.4	g
<b>Carboidrati</b>	0.6	g
<b>Di cui zuccheri</b>	<0.5	g
<b>Proteine</b>	38	g
<b>Sale(NaCl)</b>	10.9	g

#### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	Limiti critici
<b>pH</b>	4.9... 5.49	5.5
<b>A<sub>w</sub></b>	<0.92	≥0.92
<b>Nitriti (NaNO<sub>2</sub>)</b>		>150 mg/kg
<b>Nitrati (NaNO<sub>3</sub>)</b>		>150 mg/kg



Salumi di Calabria D.O.P.



Sede Legale e Stabilimento:

Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese  
San Demetrio Corone • 87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale:

C. da Filla • San Demetrio Corone  
87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

R.E.A CS n° 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS, C.F./P.IVA: 02200030787  
Cap. Soc.: € 110.000 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

## Critero microbiologico di sicurezza alimentare

Descrizione	Unità di misura	Valori medi
CBT	Ufc/g	5*10 <sup>8</sup>
Escherichia coli	Ufc/g	2*10 <sup>3</sup>
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Stphylococcus coag.positivo	Ufc/g	<500
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assente

### III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C.
Condizioni stoccaggio	Conservare il prodotto confezionato da +0° a +4° C

### IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte. Senza Glutine. Antibiotic free. Animal Welfare.
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale
Consigli per il consumo	Ottimo da gustare come antipasto accompagnato da pane tipico calabrese che contribuisce ad esaltarne il sapore pieno e morbido.

### V. Produzione

#### Sito produzione

Prodotto da Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia snc I-87069, San Demetrio Corone (CS) IT 1955/L CE

### VI. Controlli, adempimenti e normative

#### Allergeni

**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

#### Etichettatura

**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.

#### O.G.M.

**Reg.CEn.1829/2003 e n.1830/2003e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate.**  
Non vengono utilizzati ingredienti derivati da ocontenenti Organismi geneticamente Modificati.

#### Rintracciabilità

**Reg.CEn.178/2002(art.18 e seg.) 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.

#### Autocontrollo

**Reg.CEn.178/2002 -Reg.CEn.852/2004-Reg.CEn.853/2004 -Reg.CE2073/2005 -Direttiva2006/52/CE e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate**  
Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP,SSOP e GMP. Dichiariamo inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione,commercializzazione e vendita di prodotti e preparazioni a base di carne.

#### Trasporto

**DPRn. 404 del 29/05/1979, DPRn.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.



Sede Legale e Stabilimento: Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese San Demetrio Corone • 87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale: C. da Filla • San Demetrio Corone 87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

R.E.A CS n° 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS, C.F./P.IVA: 02200030787  
Cap. Soc.: € 110.000 I.V. • www.madeofood.com • info@filiaramadeo.it • madeoindustria@pec.it



## Imballaggi

### Reg.CE1935/2004 e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate

Gli imballi ei materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing	Product Manager	A.U.
			Rev. 1 del 02/02/2021

2/2

Madeo Industria Alimentare può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento.  
Questo documento è di proprietà della Ditta Madeo Industria Alimentare e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Sede Legale e Stabilimento:  
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese  
San Demetrio Corone • 87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale:  
C. da Filla • San Demetrio Corone  
87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

R.E.A CS n° 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS, C.F./P.IVA: 02200030787  
Cap. Soc.: € 110.000 I.V. • [www.madeofood.com](http://www.madeofood.com) • [info@filiaramadeo.it](mailto:info@filiaramadeo.it) • [madeoindustria@pec.it](mailto:madeoindustria@pec.it)



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'