



Rev. 00 del 23/05/2023	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 1 di 4
	VENTRICINA PICCANTE	Stampa 23/05/23

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Denominazione	Ventricina piccante									
Descrizione Prodotto	Il trito suino, mescolato alla pancetta, viene macinato, salato ottenendo un unico impasto, si seguito insaccato in budello sintetico e messo nelle apposite stagionature.									
Rif. interni	SALS.5091 – F02160									
Ingredienti	Carne suina, sale, aromi naturali, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, aromi, Antiossidante: E301, Conservanti: E250, E252. Budello non edibile.									
Provenienza carne	Macelli di Paesi delle Comunità Europea (CE)									
Origine	UE									
Trasporto	Refrigerato									
Shelf-life	150 giorni dalla data di confezionamento									
Modalità d conservazione	Sottovuoto: da +1°C a +4°C									
Formato e Peso medio										
	SALS.5091									
Formato	intera									
Confezione	sottovuoto									
Peso medio x pz.	Kg 3,5 ~									
Unità x pz x cartone	5pz x ct									

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. 00 del 23/05/2023	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 2 di 4
	VENTRICINA PICCANTE	Stampa 23/05/23

2 - Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche			
<i>Parametro</i>	<i>Descrizione</i>		
Colore	Rosso intenso		
Sapore	Piccante e piacevolmente speziato		
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>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>		<i>Valori medi</i>
Valore energetico	kJ / kcal		1235/297
Grassi	g		20
Di cui acidi grassi saturi	g		7,8
Carboidrati	g		0,6
Di cui zuccheri	g		0,01
Proteine	g		28,5
Sale	g		5,2
-	-		-
Caratteristiche chimico-fisiche			
<i>Parametro</i>	<i>min</i>	<i>max</i>	<i>Valori medi</i>
Umidità			44,9 +/- 2%
Ceneri			6,0 +/- 0,5%
Additivi			Entro i limiti di legge
Criterio microbiologico di sicurezza alimentare			
(Standard Consorzio del prosciutto di Parma, Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate)			
<i>Descrizione</i>	<i>Unità di misura</i>		<i>Valori guida</i>
Escherichia coli	Ufc/g		< 50
Stafilococcus aureus	Ufc/g		< 100
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g		< 10
Salmonella	Ufc/25g		Assente
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g		Assente

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.



Ditta Associata al Consorzio del Prosciutto di Parma

Rev. 00 del 23/05/2023	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 3 di 4
	VENTRICINA PICCANTE	Stampa 23/05/23

3 - 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): (allegato 1) Dichiarazioni del fornitore raccolte, e presenti presso gli uffici.
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. Dichiarazioni del fornitore raccolte, e presenti presso gli uffici.
O.G.M.
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. Dichiarazioni del fornitore raccolte, e presenti presso gli uffici.
Rintracciabilità
Reg. CE n. 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. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE 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. Dichiarazioni del fornitore raccolte, e presenti presso gli uffici.
Trasporto
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.
Imballaggi
Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

p. Limonta Prosciutti Srl

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. 00 del 23/05/2023	Scheda Tecnica Prodotto	Pag. 4 di 4
	VENTRICINA PICCANTE	Stampa 23/05/23

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE << Allegato III bis Ingredienti di cui articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11 >>

	<i>Allergene Alimentare</i>	<i>Presente</i>	<i>Assente</i>	<i>Cross Contamination</i>
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: 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.		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X	
3	Uova e prodotti a base di uova.		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: 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.		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X	
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: 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. <small>(1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.</small>		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: 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.		X	
8	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 excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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.		X	
9	Sedano e prodotti a base di sedano.		X	
10	Senape e prodotti a base di senape.		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini.		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X	

p. Limonta Prosciutti Srl



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.