



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10537.00 rev. 08

Del 11/09/2015

| | | |
|---|---|--|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL NAME | PROSCIUTTO COTTO DELIZIOSO | |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA STATUTORY DESCRIPTION | Prosciutto cotto Cooked ham | |
| CODICE EAN EAN CODE | 2343820xxxxxx | |
| PRODUTTORE MANUFACTURER | CESARE FIORUCCI S.P.A.- Località S.Palomba - Tel. +396911931 Viale Cesare Fiorucci,11 00071 Pomezia (RM) Italia | |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE | BOLLO CE: IT 272 L CE HEALTH MARK No: IT 272 L CE | |
| STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING SITE | BOLLO CE: IT 272 L CE HEALTH MARK No: IT 272 L CE | |
| E-MAIL E-MAIL | CONTATTO AZIENDALE CONTACT PERSON | RESPONSABILE QUALITA' QUALITY MANAGER |
| Quality@fioruccifood.it | Lara Portioli +390691193288 | Andrea D'Ettore +390691193572 |

| | | |
|---|--|--|
| BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO SHORT PRODUCT DESCRIPTION | Prosciutto cotto a vapore, con cotenna, forma a bauletto. Senza glutine. Assenza di latte, lattosio e caseinati. Assenza di glutammato e fosfati aggiunti. Confezionato sottovuoto. <i>Steamed ham, with rind, round shape. Without gluten. Absence of milk, lactose and caseinates. Absence of glutamate and phosphate added. Vacuum-packed.</i> | |
| | Dimensioni (dimension): mm 265x265x160 Peso Medio (average weight) 8.4 kg | |
| | Modalità d'uso: Togliere il prodotto dall involucri appena aperto. <i>Usage:</i> Remove packaging as soon as it is opened. | |
| CONFEZIONAMENTO PACKAGING Pedana (pallet) 1200x800 | PRIMARIO (PRIMARY): busta alluminata stampata <i>printed aluminated bag</i> | Kg: 8,48 |
| | SECONDARIO (SECONDARY): Cartone 208 - dimensioni: mm 600x300x235h - 2 pezzi per cartone carton 208 - Dimension: mm 600x300x235h - 2 pieces for carton | Kg: 17,76 |
| | PALLETTIZZAZIONE (PALLETIZATION): 4 cartoni per strato per 6 piani = 24 cartoni per pallet 4 cartons per layer per 6 floors = 24 cartons per pallet | Kg: 426,1 |
| Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128 | 98007975005370 | (01)98007975005370(3103)xxxxxx(15)aammgg(10)LLLLLL |

| | | |
|--|---|--|
| TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS | TEMPERATURA DI TRASPORTO TRANSPORT TEMPERATURE | TMC MINIMO AL CLIENTE TMC GRANTED TO CUSTOMER |
| 150 giorni a +2/4 °C | Max +4 °C | 105 giorni |

| | | |
|--|--|--|
| INGREDIENTI ETICHETTA LABEL INGREDIENTS | Carne di suino (81%), acqua, amidi, sale, aromi, stabilizzante (E407), zucchero, destrosio, gelatina alimentare, antiossidante (E316), conservante (E250). | |
| | <i>Pork (81%), water, starches, salt, flavourings, stabilizer (E407), sugar, dextrose, food gelatine, antioxidant (E316), preservative (E250).</i> | |
| | QUID : 81 | |

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionale sull etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi la Direttiva CE 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CE 2003/1829, CE 2003/1830 e la Direttiva CE 2000/13 e CE 2001/18 sull etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, ed ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede di audit presso l Azienda.

The ingredients list is given in accordance with applicable national and Community rules on food labeling, including CE Directive 2007/68 on food allergens, the Regulations CE 2003/1829, CE 2003/1830 and CE Directive 2000/13 CE and 2001/18 on labeling and traceability of OGM. Company has put in place procedures to verify the composition of all ingredients used, including aids and supports, and applied specific operating instructions to prevent cross-contamination in each production department. The documentary evidence of the statements in the audit are available at the Company.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10537.00 rev. 08

Del 11/09/2015

| | PARAMETRO/PARAMETER | valore/value | % GDA | GDA giornaliera |
|---|--|--------------------------------------|-----------------|-------------------|
| | CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) ANALYTICAL STANDARD (Typical values per 100g of product) | Valore energetico kcal (Energy kcal) | 162 | 8 |
| Valore energetico kJ (Energy value kJ) | | 678 | 8 | 8400 |
| Proteine, g (Proteins, g) | | 17 | 34 | 50 |
| Carboidrati, g (Carbohydrates, g) | | 1.1 | 0 | 260 |
| Zuccheri, g (Sugars, g) | | 1.1 | 1 | 90 |
| Grassi totali, g (Total fat, g) | | 10 | 14 | 70 |
| Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g) | | 3.5 | 18 | 20 |
| Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g) | | 4.5 | na | |
| Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g) | | 2 | na | |
| Sodio, g (Sodium, g) | | 0.92 | na | 2 |
| Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g) | | 2.3 | 38 | 6 |
| Fibre, g (Fibres, g) | | - | na | |
| Umidità, g (Moisture, g) | | 68 | na | |
| Idrossiprolina, g (Hydroxyproline, g) | | - | | |
| Amido, g (Starch, g) | | - | | |
| Nitriti, g (Nitrites, g) | | - | | |
| Nitrati, g (Nitrates, g) | | - | | |
| Fosfati, g (Phosphates, g) | | - | | |
| pH (pH) | | - | | |
| Aw (Aw) | - | | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) MICROBIOLOGICAL STANDARD (References Values) | Escherichia coli, (cfu/g) (Escherichia coli) | < 10 | | |
| | Clostridi solfito riduttori, (cfu/g) (Sulphite reducing clostridia) | < 10 | | |
| | Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (Staphylococcus Aureus) | < 20 | | |
| | Salmonella spp, (in 25 g) (Salmonella) | Assente | | |
| | Listeria monocytogenes, (in 25 g) (Listeria monocytogenes) | Assente | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC STANDARD | Aspetto (Appearance) | -(-) | | |
| | Odore (Smell) | -(-) | | |
| | Sapore (Flavor) | -(-) | | |
| | Consistenza (Texture) | -(-) | | |
| DICHIARAZIONE ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI STATEMENT OF ABSENCE/PRESENCE OF FOOD ALLERGENS | ALLERGENI(Allergens) | | Assenza/absence | Presenza/presence |
| | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, barley, kamut and their hybridised strains) and products thereof) | | X | |
| | Crostacei e prodotti a base di crostacei(Crustaceans and products thereof) | | X | |
| | Uova e prodotti a base di uova(Eggs and products thereof) | | X | |
| | Pesce e prodotti a base di pesce(Fish and products thereof) | | X | |
| | Arachidi e prodotti a base di arachidi(Peanuts and products thereof) | | X | |
| | Soia e prodotti a base di soia(Soybeans and products thereof) | | X | |
| | Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) (Milk and products thereof (including lactose)) | | X | |
| | Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Carylus avellana), noci comuni (Juglans regia),noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholettia excelsa),pistacchi (Pistacia vera), noci dei Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati (Nuts i.e. Almond (Amigdalus communis L), hazelnuts (Carylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brasile nut (Bertholettia excelsa),pistacchio nut (Pistacia vera),macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof) | | X | |
| | Sedano e prodotti a base di sedano(Celery and products thereof) | | X | |
| | Senape e prodotti a base di senape(Mustard and products thereof) | | X | |
| | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo(Sesame seeds and products thereof) | | X | |
| | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO (Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or mg / l expressed as SO) | | X | |
| Lupino e prodotti a base di lupino(Lupine and products thereof) | | X | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco(Molluscs and products thereof) | | X | | |
| ALTRO OTHER | OGM(GMO) | | X | |
| | Trattamento con radiazioni ionizzanti(Treatment with ionizing radiation) | | X | |



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10537.00 rev. 08

Del 11/09/2015

PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS INFORMATION

Il coscio disossato e rifilato viene siringato con la salamoia contenente gli ingredienti ed additivi e successivamente zangolato. Terminata la zangolatura il prodotto viene messo in appositi stampi e sottoposto a cottura a vapore per circa 10 ore. Dopo raffreddamento il prodotto viene confezionato sottovuoto e sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione.

The leg bone and trimmed viene syringe containing the brine ingredients and additives and then churn. After the churning of the product is made in molds and subjected to steaming for about 10 hours. After cooling, the product is vacuum packed and subjected to a pasteurization process.

TEMPO DI PRODUZIONE (Production Time): 10 giorni

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (Maximum temperature reached): > 71 °C

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'Azienda attua procedure di pulizie e disinfezione, disinfestazione e controlli igienici, ed effettua controlli microbiologici e chimici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli stabilimenti di produzione sono inoltre certificati secondo gli standard BRC e IFS.

Technical Notes: The Quality System of Cesare Fiorucci SpA is certified and meets the requirements of UNI EN ISO 9001:2008. The chemical and microbiological laboratories are accredited according to UNI CEI EN ISO / IEC 17025. The company operates in accordance with national legislation and European Community, under the self control plans and in accordance with the principles of HACCP. The Company implements procedures for cleaning and disinfection, sanitation and hygiene controls, and performs microbiological and chemical controls on raw materials, semi finished and finished products. The manufacturing facilities are certified according to BRC and IFS standards.

Originato da (Originated by):

Ricerca e Sviluppo
Research and Development

Approvato da (Approved by):

Assicurazione Qualità
Quality Assurance

Autorizzato da (Authorized by):

Direzione Industriale
Operations

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti (Contents of this specification may change for up-to-dating)

Autorizzato in originale in data (Original document authorized dated) 11/09/2015