



# SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 21198 rev. 13

Del 09/08/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL NAME	SPECK ½ SV
DENOMINAZIONE DI VENDITA STATUTORY DESCRIPTION	Speck Speck
CODICE EAN EAN CODE	2331630xxxxxx
DISTRIBUTORE DISTRIBUTOR	CESARE FIORUCCI S.P.A.- Località S.Palomba - Tel. +396911931 Viale Cesare Fiorucci,11 00071 Pomezia (RM) Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Fornitori qualificati dalla Fiorucci S.p.A Qualified suppliers by Fiorucci S.p.A.
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING SITE	BOLLO CE: vedere etichetta apposta sul prodotto HEALTH MARK No: See label affixed to the product

E-MAIL E-MAIL	CONTATTO AZIENDALE CONTACT PERSON	RESPONSABILE QUALITA' QUALITY MANAGER
Quality@fioruccifood.it	Lara Portioli +390691193288	G.Sigismondi +390691193572

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO SHORT PRODUCT DESCRIPTION	Coscia di maiale disossata da fresca, con fesa, fetta alta, lavata, tagliata a metà e confezionata sottovuoto. Senza glutine. <i>leg of pork boned from fresh, with fesa, slice high, washed, cut in half and vacuum-packed. Without gluten.</i>	
	Dimensioni (dimension):mm 250x200x60 <b>Peso Variabile(variable weight) 2.5 kg</b>	
CONFEZIONAMENTO PACKAGING Pedana (pallet) 1200x800	<b>Modalità d'uso:</b> Usage:	
	PRIMARIO(PRIMARY): Busta trasparente + etichetta <i>Transparent bag + label</i>	Kg: 2,52
	SECONDARIO (SECONDARY): <i>cartone - dimensioni: mm 400x300x120h - 2 pezzi per cartone</i> <i>cardboard - dimensions: mm 400x300x120h - 2 pieces per carton</i>	
	PALLETTIZZAZIONE (PALLETTIZATION): <i>8 cartoni per strato per 12 piani = 96 cartoni per pallet</i> <i>8 cartons per layer per 12 floors = 96 cartons per pallet</i>	
Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128	98007975011989	(01)98007975011989(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 +0/4 °C	Max +4 °C	105 giorni

INGREDIENTI ETICHETTA LABEL INGREDIENTS	Carne di suino, sale, zucchero, aromi, spezie, conservante (E250), antiossidante (E301).
	<i>Pork, salt, sugar, flavourings, spices, preservative (E250), antioxidant (E301).</i>
	QUID : 138

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, incluse la Direttiva CE 1169/2011, la 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 1169/2011, 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: 21198 rev. 13

Del 09/08/2022

PARAMETRO/PARAMETER	valore/value	% GDA	GDA giornaliera
	Valore energetico kcal (Energy kcal)	288	14
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	1203	14	8400
Proteine, g (Proteins, g)	35	70	50
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	1.0	0	260
Zuccheri, g (Sugars, g)	1.0	1	90
Grassi totali, g (Total fat, g)	16	23	70
Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	5.38	27	20
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	-	na	
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	-	na	
Sodio, g (Sodium, g)	-	na	2
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	5.0	83	6
Fibre, g (Fibres, g)	-	na	
Umidità, g (Moisture, g)	-	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)	-		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (Valori di riferimento) <b>MICROBIOLOGICAL STANDARD</b> (References Values)	Escherichia coli, (cfu/g) (Escherichia coli)	< 100	
	Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (Staphylococcus Aureus)	< 100	
	Salmonella spp. (in 25 g) (Salmonella)	Assente	
	Listeria monocytogenes, (in 25 g) (Listeria monocytogenes)	<100 ufc/g fine TMC	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC STANDARD	Aspetto (Appearance)	Color rosso/rosa al taglio (Color red / pink when cut)
	Odore (Smell)	Caratteristico di spezie con affumicatura (Characteristic of spices with smoky)
	Sapore (Flavor)	Delicato, aromatizzato e affumicato. (Delicate, spiced and smoked.)
	Consistenza (Texture)	Discreta (Fair)

DICHIAZIONE 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	
<b>ALTRO OTHER</b>	<b>OGM (GMO)</b>	X	
	<b>Trattamento con radiazioni ionizzanti (Treatment with ionizing radiation)</b>	X	



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 21198 rev. 13

Del 09/08/2022

### PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS INFORMATION

Il coscio disossato viene sottoposto a salagione con una miscela di sale, spezie/aromi ed additivi. Successivamente il sale viene rimosso e, dopo una fase di riposo il prodotto è sottoposto ad affumicatura naturale quindi a stagionatura. Il prodotto viene quindi lavato, asciugato, tagliato a metà e confezionato sottovuoto.

*The leg bone is subjected to curing with a mixture of salt, spices / flavorings and additives. Then the salt is removed and, after a resting phase, the product is then subjected to natural smoke seasoning. The product is then washed, dried, cut in half and vacuum packed.*

TEMPO DI PRODUZIONE (Production Time): > 150 giorni

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (Maximum temperature reached): -

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015. 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 9001:2015. 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) 09/08/2022