

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO FIOCCO DI COSCIA	SPF 11 Pag. 1/2 Rev. 3 del 04/08/2020
--	--	---

Nome e codice di vendita del prodotto	5820 FIOCCO DI COSCIA LEGATO 5821 FIOCCO DI COSCIA A ½ SV (RETE) 5822 FIOCCO DI COSCIA IN RETE 5824 FIOCCO DI COSCIA LEGATO ½ SV	
Composizione	Fiocchetto di suino, sale, destrosio, spezie. Antiossidanti: E301, Conservanti: E250-E252. Origine: Italia Senza glutine. Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.	
Caratteristiche di processo	Si effettua la salatura unendo sale e spezie miscelati secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Si passa poi alle fasi di avvolgimento a mano (impellicciatura) di ogni singolo fiocco in pelli di sugna ed alla legatura, quindi i fiocchetti sono portati in cella di asciugamento per qualche giorno. Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di 90 giorni dalla data di salatura.	
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.	
Modalità di consumo	Servire affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.	
Caratteristiche organolettiche	Forma: piramidale Peso: da 2,5 a 3,5 kg. Muffe: strato di muffa bianca Consistenza: al tatto non deve risultare troppo secco/umido, al taglio deve presentarsi compatto Profumo: piacevole Sapore: dolce, non acido Colore: rosso vivo	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	VALORE ENERGETICO GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI PROTEINE SALE	843 kj (201 Kcal) 10 3 <1 <1 28 3
Caratteristiche microbiologiche <small>(Reg. CE 2073/2005-1441/2007)</small>	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr., Spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.	
Caratteristiche Chimiche <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	Umidità Proteine Grassi Ceneri pH AW compreso tra 0,920 / 0,930 in funzione della stagionatura	VALORI MEDI 53 30 11 6 da 5.5 a 6.5

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO</p> <p>FIOCCO DI COSCIA</p>	<p>SPF 11 Pag. 2/2</p> <p>Rev. 3 del 04/08/2020</p>
--	--	---

<p>Caratteristiche fisiche</p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>
<p>Modalità di conservazione dopo la vendita</p>	<p>Per prodotto intero: conservare al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Se prodotto confezionato sottovuoto conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>
<p>Shelf life</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: max 18 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto <u>Prodotto sottovuoto</u>: max 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.</p>
<p>Imballaggio</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: budello naturale suino (pelle di sugna) <u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato Apposizione fascetta e/o etichetta. Infine il prodotto viene imballato in cartoni contenenti n. 5 pezzi per prodotto intero n. 10 pezzi per prodotto ½ sv. Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>
<p>Etichettatura</p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max di +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice a barre 2710758 (per prodotto ½ sv)
<p>Metodi di distribuzione</p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C</p>

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.