

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	MO 06 – GEN 102 rev. 06
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

**1.Descrizione del prodotto: PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO C/OSSO (MEC)**  
**Product description: HAM TO BE SEASONED WITH BONE**

<b>ASPETTO VISIVO</b>  <b>VISUAL APPEARANCE:</b>	Prosciutto di suino tondeggiate, privo del piedino. rosso uniforme stabile inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.  <i>Pork ham, without foot. red colour typical of the fresh meat. adipose tissue, pearl white. meats coming from eec approved plants.</i>
<b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b> <b>TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	MAX +7°C
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b> <b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>	Comunitaria  European union

**2. MODALITÀ DI CONSEGNA:**

Sottovuoto Termoretraibile In Cartoni

**DELIVERY CONDITIONS:**

Vacuum packed in cardboard

**3. ETICHETTATURA PRODOTTO:** conforme alla legislazione vigente

**LABELING OF THE PRODUCT:** labeling according to current rules

**4. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** Max +7°C

**TEMPERATURE OF CONSERVATION:** Max +7°C

**5. VALORI MICROBIOLOGICI**

<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g
<b>Listeria</b>	Assente in 25 g

**MICROBIOLOGICAL VALUE**

<b>Salmonella:</b>	absent in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	absent in 25 g

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 102 rev. 06</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

**6. CARATTERISTICHE DEL TAGLIO:** prosciutto crudo stagionato con osso (MEC)

Formato: intero

Pezzatura: 6.5/7 kg, 7/8 kg, 8+ Kg

Stagionatura: 10 mesi minimo

**CUTTING FEATURES:**

Ham to be seasoned with bone (MEC)

Size: whole

SIZE: 6.5/7 kg, 7/8 kg, 8+ Kg

Seasoning: 10 months at least

**7. INGREDIENTI:** carne suina. sale Il prodotto non contiene allergeni

**INGREDIENTS:** pork meat. salt The product does not contain any allergens

**8. REQUISITI GENERALI:**

Il prodotto è conforme alle leggi italiane e comunitarie.

Il prodotto è esente da corpi estranei di qualsiasi natura ed entità.

Le attrezzature sono pulite, senza ruggine e integre in modo da garantire buone condizioni igieniche.

**GENERAL REQUIREMENTS:** The product is in conformity with the Italian and European laws.

The product don't have any foreign body.

Packaging is clean, without rust and good condition to guarantee the respect of sanitary conditions.

Transport is done with refrigerated trucks, to guarantee the temperature, as per CE law

**9. OGM:** non sono utilizzati, né sono presenti nei locali di lavorazione ingredienti che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettati come geneticamente modificati o provenienti da OGM.

**GMOs:** no ingredients are used or present in the processing rooms which, in accordance with EC Regulations No. 1829/2003 and 1830/2003, must be labeled as genetically modified or from GMOs.

**10. ALLERGENI:** non sono utilizzati, né presenti all'interno dello stabilimento ingredienti appartenenti all'elenco delle sostanze definite allergeniche o da esse derivate (Reg. UE 1169/2011 Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis; e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE)..

**ALLERGENS:** ingredients belonging to the list of allergenic substances defined or derived from them are not used or present in the plant (EU Reg. 1169/2011 Directive 2003/89 / CE, Annex III bis; and subsequent modifications and additions introduced by Directive 2007/68 / EC)

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 102 rev. 06</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

..

*Maria Teresa Borriello*



**DATA: 03/08/2022**

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA