



SALUMIFICIO SOSIO SRL

Sede Legale:
Piazza Santo Stefano, 6
20122 Milano (MI) - Italia

Sede Operativa e Amministrativa:
Via Casacce, 66
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 - 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146

Scheda n. 90

SCHEMA TECNICA
203.DE.IT

Data emissione:

05/06/2020

ED.01 - REV.00

Pagina: 1 di 3

SCHEMA TECNICA

Prosciutto De 'Baita'



Caratteristiche generali:

Voce doganale:	0210 1981
Caratteristiche:	Carne suina, senza osso.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.
Origine dell'ingrediente principale	UE
Bollo CE:	IT 1436/L CE
Pezatura:	Prosciutto De 'Baita' 1/1: kg. 3,5 / 4,2 Prosciutto De 'Baita' 1/2: kg. 1,8 / 2,2
Materiale da insacco:	Budello non edibile
Metodo confezionamento:	Sottovuoto
Materiale di confezionamento:	Involucro di poliammide + alluminio + polietilene Involucro a base polimerica
Termine minimo di conservazione:	90 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	Conservare al fresco (0/+4°C)
Tempo di stagionatura:	90/135 giorni
Destinazione d'uso del prodotto:	Prodotto pronto per il consumo, da consumarsi affettato tal quale o in preparazioni gastronomiche. Adatto ad un gruppo eterogeneo di consumatori di qualsiasi fascia d'età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Non adatto a donne in stato di gravidanza.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza:	Morbida, mai gommosa, con una buona elasticità alla masticazione. La parte grassa si scioglie facilmente in bocca.
Aspetto esterno e al taglio:	Al taglio il prodotto si presenta compatto, con assenza di infiltrazioni di origine ossidativa o microbica, di fenditure e di ematomi evidenti e, nella zona di rimozione dell'osso, di infiltrazioni di muffe, irrancimento dei grassi o ossidazioni della parte magra. Quest'ultima occupa il 90% della fetta, mentre il grasso è distribuito in una venatura centrale e in prossimità della cotenna.
Colore:	Esternamente: La parte magra è di colore rosso scuro tendente al castagno; la parte con cotenna è di colore marrone chiaro, tendente al rosso mattone. Internamente: Il colore della parte magra è rosato tendente al rosso; il colore del grasso è bianco perlaceo, mai giallo. La parte esterna della fetta può presentare leggero imbrunimento che interessa al massimo il primo centimetro del prodotto.
Profumo:	Gradevole, leggermente aromatico; buona persistenza del profumo al taglio.
Gusto:	Delicato, dolce, poco salato, con leggera nota di pepe e altre spezie.

Imballaggio e pallettizzazione:

Dimensione cartone:	mm. 700x385x160	mm. 395x255x160
Tara imballaggio secondario:	1000 grammi	500 grammi
Pezzi per cartone:	5 pezzi interi	2 pezzi interi
	10 pezzi a metà	4 pezzi a metà
Cartoni per strato:	3	9
Strati per pallet:	7	7
Peso netto pallet indicativo:	kg. 400	kg. 400



SALUMIFICIO SOSIO SRL

Sede Legale:
Piazza Santo Stefano, 6
20122 Milano (MI) - Italia

Sede Operativa e Amministrativa:
Via Casacce, 66
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 - 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146

Scheda n. 90

SCHEMA TECNICA
203.DE.IT

Data emissione:

05/06/2020

ED.01 - REV.00

Pagina: 2 di 3

Allergeni:

	Assenza nel prodotto	Assenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	X
Uova e prodotti a base di uova	X	X
Pesce e prodotti a base di pesce	X	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Soia e prodotti a base di soia	X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	X	X
Senape e prodotti a base di senape	X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	X

Glutine:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono glutine e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori celiaci.

Lattosio:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono lattosio e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori intolleranti al lattosio.

OGM:

Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella:	assente in 25 gr.
Listeria Monocytogenes:	assente in 25 gr.
Escherichia coli O157:	assente

Caratteristiche chimiche medie:

Ph:	5,4±0,2
Aw:	0,94±0,02

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico:	1090 kJ (260 kcal)
Grassi:	18 g
di cui acidi grassi saturi:	5,1 g
Carboidrati:	0,5 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	25 g
Sale:	3,3 g



SALUMIFICIO SOSIO SRL

Sede Legale:

Piazza Santo Stefano, 6
20122 Milano (MI) - Italia

Sede Operativa e Amministrativa:

Via Casacce, 66
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 - 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146

Scheda n. 90

SCHEMA TECNICA
203.DE.IT

Data emissione:

05/06/2020

ED.01 - REV.00

Pagina: 3 di 3

HACCP e RINTRACCIABILITA':

Il Salumificio Sosio S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Reg. CE 852/04 e s.m., al Reg. CE 853/04 e s.m., ed è in grado di garantire la salubrità e, la tracciabilità / rintracciabilità (Regolamento CE 178/02 e s.m.), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

IDONEITA' IMBALLI:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono "per alimenti" e/o possono venire a contatto con gli alimenti, in conformità alla normativa vigente.

INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS):

Cert. nr. P3375

Produzione e confezionamento, sottovuoto o in atmosfera protettiva, di salumi stagionati e carpaccio di carne.

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC):

Cert. nr. P3374

Produzione e confezionamento, sottovuoto o in atmosfera protettiva, di salumi stagionati e carpaccio di carne.

Chiuro (SO), 22/06/2020

Emissione:

Assicurazione Qualità

Approvazione:

Legale Rappresentante