



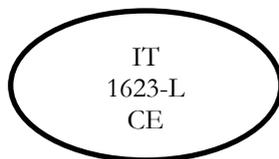
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
UNI EN ISO 9001: 2008
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY
CERTIFICATO N. 7475

GELLI SALUMI SPA- VIA SCIANO,71
CERTALDO (FI)-- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289
E- MAIL: INFO@GELLISALUMI.COM WWW.GELLISALUMI.COM

MOD. 92 REV. 0 29 gennaio 2015 SCHEDA TECNICA	PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. con e senza osso CODICE PRODOTTO 0041 con osso, 00500 senza osso
--	---

Caratteristiche fisiche	Proviene da suini allevati nelle seguenti regioni come da disciplinare: Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana. Forma tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporge per più di 8 cm oltre la testa del femore. Peso normalmente intorno agli 8/9 kg. E comunque mai inferiore a 7,500 kg. Delicato con giusta sapidità.
Ingredienti (Rif. disciplinare di produzione Reg.CE 1263/96 e succ.mod)	Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali.
Stagionatura	Minimo 12 mesi per prosciutti di peso superiore a kg 8,5; per peso inferiore , kg 7,5/8,5 minimo 10 mesi.(come da disciplinare relativo). Al termine della stagionatura, l'organismo di controllo appone sui prosciutti conformi alle caratteristiche del disciplinare, un contrassegno a fuoco in cui compare la scritta "PROSCIUTTO TOSCANO DOP"
Termine Minimo di conservazione	12 mesi dalla data di confezionamento
Temperatura Conservazione e trasporto	Da 0 a +18 °C se sfuso; da 0 a + 12 °C se sottovuoto
Caratteristiche Chimiche come da disciplinare.	Sale (espresso in NaCl) max 8,3% Indice proteolisi max. 30% Umidità muscolo max 61%
Destinazione e modalità d'uso	I prodotti sono destinati ad un pubblico generale, senza restrizioni ad eccezione delle categorie di consumatori allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta. Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Consumare tal quale.
Modalità di confezionamento	Prodotto sfuso, sottovuoto se senza osso
Quantità nominale	Circa 8-9 kg
Pezzi per cartone	n. 2
Lotto	In etichetta indicato con gg/mm/aa
Idoneità alimentare degli imballaggi	Gli imballi utilizzati per il confezionamento, primario e secondario, sono conformi al D.M. 21 /3/ 1973 e s.m., al Reg. CE 1935/04 e al Reg. CE 10/2011

La nostra azienda applica il Piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP ed opera in conformità dei Regolamenti CEn.852 – 853 -854 /04



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
UNI EN ISO 9001: 2008
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY
CERTIFICATO N. 7475

GELLI SALUMI SPA- VIA SCIANO,71
CERTALDO (FI)-- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289
E- MAIL: INFO@GELLISALUMI.COM WWW.GELLISALUMI.COM

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE

Rif. Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.

PROSCIUTTO TOSCANO DOP con e senza osso

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE	Presenza nel prodotto			Possibile cross-contamination	
	Si	Origine	No	Si	No
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.			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

NOTA: le indicazioni sono riferite esclusivamente alla formulazione del prodotto
Inoltre si dichiara l'assenza di OGM da tutti i ns. prodotti.