

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO S.R.L.
 Via Vittorio Veneto 1M - 26010 Ripalta Cremasca (CR) - Italy
 Tel: 0373 259021 Fax: 0373 83121 www.valserio.it



12/2021

SCHEMA TECNICA
TECHNICAL SHEET

DENOMINAZIONE DI VENDITA: **PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO SGRASSATO**

TRADE NAME:



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
PARAMETRO PARAMETRES	SODDISFACENTE SATISFYING	ACCETTABILE ACCEPTABLE
Carica mesofila totale Total mesophyle count	Inicio vita / Beginning of product life	$\leq 5.0 \times 10^3$ ufc/g
	Fine vita / End of product life	$\leq 5.0 \times 10^7$ ufc/g
Enterobatteriaceae	< 10 ufc/g	$10 \leq X < 10^2$ ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g	$10 \leq X < 10^2$ ufc/g
Staphilococcus aureus Coag. +	< 10 ufc/g	< 10^3 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g	$10 \leq X < 10^3$ ufc/g
Salmonella spp	Absent in 25 g	
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g AVERAGE NUTRITION VALUES FOR 100 g		
Energia - Energy	kJ 461	Tolleranza* Tolerances*
	kcal 110	
Grassi - Fat	g 4,0	± 20%
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	g 1,7	± 20%
Carboidrati - Carbohydrates	g 2,5	± 2 g
di cui zuccheri - of which sugars	g 1,1	± 2 g
Proteine - Protein	g 15,9	±20%
Sale - Salt	g 1,73	±20%

* Linee Guida CE 2016 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta".
 * In compliance with the "European Commission guidelines regarding the setting of tolerances for the nutritional values indicated on the label" - June 2016



Prosciuttificio Valserio S.r.l.
 Via Vittorio Veneto 1M
 26010 Ripalta Cremasca (CR)
 ITALY



OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.

GMO: This product does not contain ingredients that require additional labelling as the new legislation establishes, in accordance with regulations CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.

SICUREZZA ALIM. Il prodotto è realizzato in un sito produttivo che ha implementato il sistema HACCP, basato sui principi del Codex Alimentarius e Reg. CE 852-853/2004 .

FOOD SAFETY The product is manufactured in a production facility that has implemented the HACCP system, based on the principles of Codex Alimentarius and Reg 852-853/2004.

CERTIFICAZIONI: BRC Global Standard for Food Safety Issue; IFS Food; **Biologica** da CCPB - IT BIO 009 - Operatore n. CA56

CERTIFICATIONS: BRC Global Standard for Food Safety Issue; IFS Food; **Organic** by CCPB - IT BIO 009 - Operator n. CA56

