



D.I.G.AR. s.r.l.

loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) – Tel.
0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA 00047020524

www.renieri.net
info@renieri.net

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 10/01/2011
Pagina 1 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE

POLPA NAZIONALE COD. 537

1. NOME COMMERCIALE

“POLPA NAZIONALE”

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La polpa nazionale Renieri è preparata con cosci suini italiani di primissima qualità. Nel procedimento di salatura sono impiegati solo prodotti naturali, costituiti da una miscela a base di sale, pepe e aromi naturali derivanti da bacche ed essenze vegetali del territorio di produzione. La colorazione della polpa di prosciutto nazionale Renieri è caratterizzata da un rosa salmone con grasso di copertura bianco.

STAGIONATURA: OLTRE 8 MESI

3. INGREDIENTI

(Rif. Dir. 200/13/CE - 2001/101/CE e Normative collegate)

Carne fresca di suino (coscia), sale spezie, aromi naturali.

4. RICONOSCIMENTO PRODOTTO

IL NUMERO DI LOTTO È COSTITUITO DA UN NUMERO PROGRESSIVO CHE IDENTIFICA IL GIORNO D'INIZIO LAVORAZIONE DEL PRODOTTO ED È ESPRESSO IN CIFRE ARABE.

5. PACKAGING

PEZZATURA: 7-8 Kg.

TIPOLOGIA IMBALLO:

SECONDARIO: Cartone (Dimensioni: H 17 cm X Larg. 36 cm X Lung. 59,5 cm)

N° PEZZI PER IMBALLO: 2 pz Cartone

APPROVATO DA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli

DATA
23/11/2009



D.I.G.AR. s.r.l.

loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) – Tel.
0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA 00047020524

www.renieri.net
info@renieri.net

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 10/01/2011
Pagina 2 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE

6. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Prodotto stagionato, ottenuto da cosce suine selezionate, provenienti da allevamenti italiani del cosiddetto "suino pesante" (160-180 kg.), l'unico in grado di fornire un rapporto grasso/magro, aromi e delicatezza delle carni tipici della salumeria italiana. Si distingue per l'aroma fragrante, il sapore delicato, la particolare vena saporita e il colore uniforme.

7. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E NUTRIZIONALI *

VALORI NUTRITIVI		CARATTERI CHIMICO-FISICI	
Energia: Kcal/100g	300		
Energia: Kj/100g	1472		
Proteine: g/100g	28		
Carboidrati: g/100g	1		
Grassi: g/100g	27		
Acqua: g/100g	38	A _w	< 0,90
Ceneri: g/100g	6	pH	< 6.5

8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI	
Escherichia coli	< 50/ ufc/g
Staphilococcus a.	< 50/ ufc/g
Clostridi s.r.	< 10/ ufc/g
Salmonella sp.	Assente in 0/25 ufc/g
Listeria sp.	Assente in 0/25 ufc/g

* Valori Medi

9. CONSERVAZIONE –TMC

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole-

Termine Minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di salatura

APPROVATO DA	DATA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli	23/11/2009



D.I.G.AR. s.r.l.

loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) – Tel.
0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA 00047020524

www.renieri.net
info@renieri.net

**SCHEMA TECNICA
PRODOTTO**

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 10/01/2011
Pagina 3 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE

10. SCHEMA ALLERGENI

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione si / no (2)	Involontaria nel prodotto si/no (3)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<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 del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂	NO		NO	NO

- (1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".
- (2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.
- (3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:

- Non sono presenti sostanze allergeniche
- Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:
- Possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di":

DIGAR s.r.l. certifica l'osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE / all.III – bis) sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, quali sia il loro ruolo o la loro funzione nel prodotto finito, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs 109/1992 e s.m.

APPROVATO DA Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli	DATA 23/11/2009
---	--------------------



D.I.G.AR. s.r.l.

loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) – Tel.
0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA 00047020524

www.renieri.net
info@renieri.net

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 10/01/2011
Pagina 4 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE

11. INFORMAZIONI

- OGM:** *DIGAR s.r.l.* certifica, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto *OGM - free*), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1839/03 e non necessitano di etichettatura supplementare.
- RISPETTO DOSI
CONSERVANTI** *DIGAR s.r.l.* certifica che tutti i prodotti lavorati rispettano il Decreto Ministeriale 27 febbraio 2008-Aggiornamento del Decreto 27 febbraio 1996 n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della direttiva n. 2006/52/CE.
- IDONEITA'
IMBALLO:** *DIGAR s.r.l.* certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. Ce 1935/04.
- ANALISI:** *DIGAR s.r.l.* è in grado di fornire, al costo e su richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche/microbiologiche e/o dettagliate su specifica richiesta, del lotto ordinato.
- SISTEMA
AZIENDALE:** La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (*HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT*) ed opera in conformità dei Reg. CE n. 852-853-854/04.

RIENTRA NELLA RESPONSABILITA' DI COLUI CHE UTILIZZA IL PRODOTTO, VERIFICARE CHE L'IMPIEGO IN UN CERTO ALIMENTO , SIA CONSENTITO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA. LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO IN CONFEZIONE ORIGINALE E RAPPRESENTANO UNA GUIDA DI MASSIMA PER IL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI . VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO. LE INFORMAZIONI SUL DOCUMENTO SONO FORNITE SENZA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA DI ESATTEZZA E SI BASANO SULLE NOSTRE ATTUALI CONOSCENZE ED ESPERIENZE. LA DITTA DIGAR s.r.l. NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA'DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE , IMPROPRIO ED ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO DI QUALSIASI GENERE DI PRODOTTO PRESENTATO O VENDUTO.

APPROVATO DA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli

DATA
23/11/2009