



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

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

[www.renieri.net](http://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

## **PROSCIUTTO STAGIONATO EUROPA COD. 055**

### **1. NOME COMMERCIALE**

**“PROSCIUTTO STAGIONATO EUROPA ”**

### **2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Disponibile solo nel periodo di Natale, il prosciutto stagionato Europa è preparato con cosci suini 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 del prosciutto Europa è caratterizzata da un rosso-rosato 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:** 6 Kg.

**TIPOLOGIA IMBALLO:**

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

**N° PEZZI PER IMBALLO:** 4 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](http://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 toscana. Si distingue per l'aroma fragrante, il sapore delicato, la particolare vena saporita e il colore uniforme.

### 7. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E NUTRIZIONALI \*

#### \* VALORI MEDI

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 <sub>w</sub>	< 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

### 9. CONSERVAZIONE –TMC

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

Termine Minimo di conservazione: 30 mesi

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](http://www.renieri.net)  
info@renieri.net

**SCHEDA 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. SCHEDA 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 <sub>2</sub>	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](http://www.renieri.net)  
info@renieri.net

## SCHEMA 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