



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
info@renieri.net

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.0
Pagina 1 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9-902/L

IT
9-902/L
CE

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. COD. 521

1. NOME COMMERCIALE

“PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.”

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prosciutto toscano D.O.P. Renieri è preparato 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 del prosciutto toscano D.O.P. Renieri è caratterizzata da un rosso-rosato con grasso di copertura bianco.

STAGIONATURA: OLTRE 13 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: 9-10 Kg.

TIPOLOGIA IMBALLO:

SECONDARIO: Cartone (Dimensioni: H 18 cm X Larg. 36,5 cm X Lung. 60 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 Pesci, 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.: 2.0
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 italiane selezionate, provenienti da allevamenti italiani del cosiddetto "suino italiano 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 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: 30 mesi

APPROVATO DA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli

DATA
23/11/2009



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
info@renieri.net

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.0
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 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 Pesci, 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.: 2.0
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