


Denominazione prodotto:	PANCETTA PRESSATA		Codice: A3009
Sede produttiva:	ARTIGIAN CARNI SRL Via Calestano, 73 (Loc. San Michele Gatti) 43035 Felino - PR Partita Iva e Codice Fiscale 00554320341 Tel. 0521/831565 - Mail: info@artigiancarni.com	Contatti di emergenza (Reperibile tutti i giorni - h24) Raschi Serena (RAQ) Cell. 339/8482028 Mail: qualita@artigiancarni.com	
Provenienza della carne:	Origine: ITALIA Taglio anatomico: Parte della pancia del maiale/suino, senza cotenna		
Ingredienti:	Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi naturali, antiossidante E 301, conservanti E 250, E 252.		
Descrizione:	Prodotto salato, avvolto in carta pergamena vegetale, pressato e stagionato - Pezzatura media non inferiore a kg. 3,0.		
Formati:	½ SV	Ean: 2874261 - GTIN: 8054953700847	
		Modalità di conservazione: non oltre +10°C	
		TMC: 180 giorni dalla data di confezionamento	
		Shelf-life: +10 giorni oltre il TMC	
		Tipologia di confezionamento: - imballo primario: buste per uso alimentare - imballo secondario: cartoni, vasche, telai	
Modalità di utilizzo:	Affettato, previa rimozione di carta		
Codifica lotto:	Il lotto si può trovare così identificato: 01-001-2024 oppure 0100124 • 01: settimana progressiva di ricevimento della materia prima nell'arco dell'anno • 001: numero di partita progressiva dall'inizio dell'anno • 2024 oppure 24: anno di riferimento		
Composizione prodotto:	L'azienda non rilascia formulazioni specifiche del prodotto per protezione del know-how aziendale.		

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI:		
Parametri	Unità di misura	Valori medi di riferimento (*)
Umidità	g/100g	40,93
Ceneri	g/100g	4,40
Nitriti	mg/Kg	Entro limite di legge
Nitrati	mg/Kg	Entro limite di legge
Attività dell'acqua	unità di Aw	≤0,92
Fibra	g/100g	0,07
Glutine	mg/Kg	<5
pH	unità di pH	5,63
Rapporto acqua proteine	%	2,49
Valore energetico	kcal/100 g kj/100 g	398,93 1649,74
Grassi	g/100 g	36,57
di cui saturi	g/100 g	14,36
Carboidrati	g/100 g	<1
di cui zuccheri	g/100 g	<1
Proteine	g/100 g	16,47
Sale	g/100 g	3,93

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:		
Parametri	Unità di misura	Valori medi di riferimento (*)
Microrganismi a 30°C	UFC/g	<10
Escherichia coli beta	UFC/g	<10
Coliformi totali	UFC/g	<10
Lieviti	UFC/g	<10
Muffe	UFC/g	<10
Clostridi Solfito Riduttori	UFC/g	<10
Enterobatteriacee	UFC/g	<10
Listeria spp	25g	Non rilevabile
Salmonella spp	25g	Non rilevabile
Stafilococchi coagulasi-positivi	UFC/g	<10
Listeria monocytogenes	25g	Non rilevabile

(*) i valori espressi sono relativi ad una media storica analitica e possono subire una variazione del +/- 20%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Parametri	Descrizione
Colore:	Rosso vivo la carne con filetti di grasso bianco avorio o bianco rosato.
Aroma:	Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto.
Sapore:	Tipico e gradevole.
Aspetto al taglio:	Superficie di taglio omogenea e ben compatta.

DICHIARAZIONI

Certificazioni:	L'azienda al momento non è in possesso di certificazioni.
Autocontrollo:	L'azienda applica il piano di autocontrollo secondo metodologia HACCP rispondente ai criteri dei Reg. CE 852-853/2004 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Oltre ad una analisi del rischio chimico, fisico e microbiologico, sono stati individuati e formalizzati nel processo produttivo i CCP ed i loro limiti critici con documentazione che ne attesta il controllo, il monitoraggio e la verifica. Inoltre è prevista l'applicazione di prerequisiti come GMP, SOP ed SSOP.
Processo produttivo:	L'azienda effettua costantemente monitoraggi e controlli del processo a partire dall'arrivo della materia prima, dei materiali sussidiari, sino alla consegna del prodotto finito mantenendo costante la linearità del flusso di lavorazione. Mantiene monitorate e registrate le temperature, sottoponendo a periodica taratura gli strumenti. Attrezzature, macchinari ed impianti sono sottoposti a regolare manutenzione e realizzati con materiali conformi alle normative vigenti. Tutta la merce immagazzinata è correttamente identificata e separata per tipologia/destinazione d'uso. La spedizione dei prodotti finiti avviene previa verifica di conformità del prodotto (pre-shipment) e vengono utilizzate sistemi di pesatura sottoposti periodicamente a taratura specifica. Vengono inoltre fornite adeguate istruzioni operative per il corretto utilizzo dei macchinari e dei materiali di consumo necessari allo svolgimento del processo produttivo.
Requisito ambientale:	L'azienda applica un comportamento rispettoso dell'ambiente procedendo ad una corretta gestione delle risorse idriche provenienti da acquedotto, del ciclo dei rifiuti, dei sottoprodotti della lavorazione, degli scarichi reflui e delle emissioni in atmosfera.
Requisito etico:	In azienda viene impiegato personale regolarmente tutelato da forme di contratto nel rispetto delle normative in vigore.
Personale:	Il personale viene sottoposto a formazione annuale per quanto riguarda il sistema HACCP e partecipa ad un corso triennale igienico-sanitario per il rilascio dell'attestato alimentarista. Rispetta le regole igieniche-sanitarie impartite e per le quali è stato addestrato/formato. Tutto il personale è fornito di idoneo abbigliamento con cambio giornaliero ed il lavaggio è affidato ad una ditta esterna specializzata.
Requisito di sicurezza:	In azienda viene regolarmente attuato il D.Lgs 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro.
Campionamenti:	Le analisi sul prodotto finito, sulle superfici a contatto e sull'acqua vengono eseguite da un laboratorio esterno accreditato in base ad un piano di campionamento annuale ai sensi del Reg. CE 2073/2005 per il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene del processo. Per quanto riguarda invece la materia prima, l'azienda si attiene a quanto dichiarato dai propri fornitori qualificati ed alle loro risultanze analitiche.
Rintracciabilità:	L'azienda applica una procedura di tracciabilità e rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e su ogni documento di trasporto in uscita viene indicato il Lotto di produzione.
Ritiro-richiamo:	L'azienda è in grado di provvedere con rapidità a ritirare e/o richiamare i lotti di prodotti di cui si sospetta una non conformità tale da creare un grave pericolo per la salute pubblica ed almeno una volta all'anno viene effettuata una simulazione di efficacia di tale procedura.
Food defense:	L'azienda ha applicato un'analisi dei rischi relativa alla sicurezza di sito da potenziali contaminazioni volontarie, attuando misure preventive per evitare atti intenzionali di contaminazione biologica, chimica, fisica e radiologica oltre a sabotaggio, manomissioni, bioterrorismo ed attentati. L'accesso alle aree da parte di personale esterno è regolamentato (registrazione dei dati, disposizione comportamentali ed abbigliamento idoneo).

Food fraud:	L'azienda ha messo in atto, al fine di garantire la tutela dei propri prodotti, azioni per la difesa da atti volontari ed intenzionali quali sostituzione, etichettatura scorretta, adulterazione o contraffazione.
Gestione incidenti:	L'azienda ha definito le modalità operative, con le connesse responsabilità e relative autorità, per la gestione degli incidenti e delle potenziali situazioni di emergenza che impattano sulla sicurezza, sulla legalità o sulla qualità dell'alimento.
Pulizia e sanificazione:	Il sistema di pulizia e sanificazione è gestito sia da personale interno che esterno con procedura formalizzata di modalità operative e preoperative. Tutti i prodotti utilizzati sono Food grade (ove richiesto) e sono presenti le relative schede tecniche e di sicurezza aggiornate. Tutto il personale è debitamente formato circa il piano di pulizia e rispetta la modalità d'uso e di impiego dei prodotti adeguatamente immagazzinati.
Corpi estranei:	In azienda non è presente un metal detector, ma vengono attuate nel ciclo produttivo misure preventive al fine di minimizzare il rischio di contaminazione da corpi estranei.
Non conformità:	In azienda esiste una procedura specifica da adottare in caso di "Non Conformità" e la relativa gestione dei prodotti al fine di evitare il loro contatto con i prodotti edibili.
Pest-control:	L'azienda affida la gestione ed il controllo mensile degli animali infestanti ad una ditta esterna specializzata ed opera costantemente per mantenere l'area circostante l'immobile libera da rifiuti e/o materiali che possano attirare tali animali.
Trasporto:	L'azienda effettua trasporti con mezzo proprio (in minima parte) e con autotrasportatori/vettori qualificati. Tutti i mezzi autorizzati rispettano le normative vigenti per il trasporto di generi alimentari garantendo l'igiene, il controllo delle temperature e l'ottemperanza ai Reg. CE 852-853/2004 e allegato "C" del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.
OGM:	Nel ciclo produttivo non è previsto l'utilizzo integrale o parziale d'organismi geneticamente modificati, in particolare destrosio e ascorbato non derivano da mais GM (Reg. CE 1829-1830/2003), pertanto il prodotto finito è senza OGM.
Glutine:	In ottemperanza a quanto previsto nel Reg. UE 609/2013 e 828/2017, si conferma che il prodotto è privo di glutine (<20 mg/kg). Si specifica inoltre che l'azienda non è in possesso di Certificazione Volontaria Specifica o di Iscrizione all'Associazione Italiana Celiachia.
Lattosio:	In base a quanto dichiarato dai fornitori qualificati, alla tipologia di lavorazione ed alle analisi effettuate, si conferma che i prodotti non contengono lattosio.
Allergeni:	In base a quanto dichiarato dai fornitori qualificati, non vi è presenza di allergeni negli ingredienti utilizzati (Reg. CE 1169/2011), pertanto il prodotto finito è senza allergeni.
Cross contamination:	In azienda non esiste possibilità di contaminazione crociata in tutto il processo produttivo (dal ricevimento della materia prima al confezionamento del prodotto spedito). Inoltre i fornitori garantiscono di effettuare una rigorosa prevenzione della contaminazione tramite il rispetto di numerosi criteri (per esempio: analisi dei flussi della merce, aree di magazzino specifiche e ben identificate per la conservazione delle materie prime con allergeni, linee con personale dedicato sottoposto a costante formazione per la produzione di prodotti con allergeni, validazione periodica dei sistemi di pulizia applicati ecc...).
Conformità imballaggi:	L'azienda utilizza materiali di imballaggio adatti al confezionamento degli alimenti in conformità ai Reg. 10/2011/CE e s.m.i. e 1935/2004/CE. Si dispone inoltre dei relativi esiti delle prove di migrazione globale che risultano essere nei limiti previsti dalla normativa vigente. Si precisa che tutti i materiali usati per il confezionamento sono assenti da Bisfenolo A come dichiarato dai fornitori qualificati.
Etichettatura:	I prodotti vengono etichettati al momento della vendita nel rispetto della normativa vigente e secondo il Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e norme collegate. Per quanto riguarda il corretto conferimento dei materiali di imballaggio si rimanda a quanto indicato sugli imballaggi stessi e si invita a verificare le regole di smaltimento del proprio comune (D.Lgs. 116/2020).
Ossido di etilene:	L'azienda garantisce che non vengono effettuati tali trattamenti sulle spezie fornite e pertanto i prodotti sono esenti da ETO.
Nanomateriali:	Nei prodotti non sono presenti additivi con obbligo di dichiarazione in etichetta suscettibili di essere nanomateriali.

Alimenti irradiati:	I prodotti utilizzati in azienda non subiscono trattamenti irradianti e non vengono utilizzati ingredienti che siano stati irradiati.
Rischio radioattivo:	E' classificato come basso/trascurabile.
Nitriti e nitrati:	L'azienda rispetta il limite fissato dal Regolamento UE 2023/2108 per le quantità di nitriti e nitrati da utilizzare nella produzione di salumi.
Contaminanti:	Micotossine (Aflatossine e Ocratossina A), Piombo, Cadmio, Diossine, PCB, Sostanze perfluoroalchiliche (Pfas) L'azienda ha provveduto ad aggiornare il proprio piano di valutazione dei pericoli richiedendo ai propri fornitori di carne fresca ed ingredienti evidenze dell'applicazione del regolamento UE 2023/915 e pertanto si può confermare che le materie prime risultano conformi alla normativa vigente.
MOSH-MOAH:	Il livello degli oli minerali è sotto il limite di rilevabilità dei metodi analitici attualmente disponibili, pertanto i prodotti sono da considerarsi esenti da tali sostanze; si applicano le indicazioni riportate nella Raccomandazione (UE) 2017/84.
Residui farmacologici:	L'azienda ha provveduto ad aggiornare il proprio piano di valutazione dei pericoli richiedendo ai propri fornitori di carne fresca evidenze dell'applicazione del Regolamento CE 470/2009 e del Regolamento UE 37/2010. Pertanto si può confermare che le materie prime sono conformi alla normativa vigente.

La presente scheda tecnica è valida per 5 anni dalla data di emissione. In caso di variazioni o implementazioni importanti che influiscono sul processo produttivo o che possano in qualche modo compromettere le dichiarazioni sopra riportate, sarà premura dell'azienda inviare tempestivamente la revisione della stessa.

Timbro, firma e funzione

ARTIGIAN CARNI SRL
(RAQ)

