



Scheda tecnica

Speck

Stella Alpina

INDICE

| | |
|--|----|
| INDICE..... | 2 |
| 1 Descrizione generale del prodotto | 3 |
| 2 identificativo azienda | 3 |
| 3 Etichetta..... | 3 |
| 4 Requisiti merceologici | 3 |
| 5 Requisiti chimico-fisici..... | 4 |
| 6 Requisiti nutrizionali | 4 |
| 7 Requisiti microbiologici | 5 |
| 8 Contaminanti..... | 5 |
| 9 Durabilità e Conservazione | 6 |
| 10 Identificazione e Rintracciabilità | 6 |
| 11 Imballaggio, Pallettizzazione e Trasporto | 7 |
| 12 Ricetta..... | 7 |
| 13 Processo produttivo | 10 |
| 14 Assicurazione della Qualità | 12 |
| 15 temperatura di conservazione | 13 |
| 16 shelf life..... | 13 |

1 Descrizione generale del prodotto

COSCIA SUINA DISSOSSATA, RIFILATA, SALATA E STAGIONATA.
SAPORE DELICATO AROMATIZZATO E AFFUMICATO
Provenienza della materia prima: EU

2 identificativo azienda

| | |
|----------------------------------|---------------------------|
| Nome: | Merano Speck S.r.l. |
| Indirizzo: | Via Peter Mitterhofer, 11 |
| Bollo CEE: | IT 695 L |
| Certificazione BRC / IFS | BRC / IFS |
| Certificazione ISO 14000: | NO |
| Responsabile dell'autocontrollo: | Avoledo Raffaele |

3 Etichetta

| | |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione legale: | speck |
| Ingredienti dichiarati in etichetta: | carne di suino, sale, zucchero, aromi, spezie, estratti di spezie, conservanti: nitrito di sodio, antiossidanti: ascorbato di sodio |

| | |
|-------------------------------|----------|
| Peso netto/Quantità nominale: | ca. 5 kg |
|-------------------------------|----------|

4 Requisiti merceologici

| | |
|------------------------------|--|
| Marchio: | ----- |
| Unità di vendita: | Baffa di speck intera o a tranci (divisa per due, quattro, otto, sedici) |
| Unità di consegna: | cartone contenente 2 pezzi interi o sottomultipli |
| Presentazione del prodotto | |
| - Forma e dimensioni: | trapezoide |
| - Aspetto esterno: | superficie piatta |
| - Aspetto interno/al taglio: | rosso - rosa |
| - Sapore: | delicato |
| - Odore: | caratteristico odore de spezie con affumicatura |
| - Consistenza: | discreta |
| - Proprietà funzionali: | ----- |

5 Requisiti chimico-fisici

| | U.M. | Valori medi \pm tolleranza | Limiti di rifiuto | | Metodi d'analisi | Metodi d'analisi |
|--|-------|------------------------------|-------------------|------|---|----------------------|
| | | | < | > | Ufficiali | Fornitore |
| pH | | 6.3 | 5.7 | 7.2 | ISO 2917 ED. 1974 | ISO 2917 ED 1999 |
| aW | | 0,90 | 0,86 | 0,92 | Metodo interno | Metodo interno |
| Umidità | % | 46.5 | 40 | 50 | AOAC 950.46 ED. 1990 ISO 2917 ED. 1974 | ISO 1442 ED. 1991 |
| Grassi | % | 24 | 20 | 30 | AOAC 960.39 ED. 1990 | ISO 1443 ED. 1991 |
| Proteine (N x 6,25) | % | 24 | 20 | 30 | AOAC 981.10 ED. 1990 | ISO 937 ED. 1991 |
| Ceneri | % | 6.5 | 5 | 9 | AOAC 942.05 ED. 1990 AOAC 920.153 ED. 1990 | UNI 10590 ED 1997 |
| Sale (NaCl) | % | 4,9 | 4 | 6 | ISO 1841 ED. 1981 | AOAC 937.09 ED1990 |
| Zuccheri tot. | % | 0,3 | 0 | 1 | AOAC 974.06 ED. 1990 | AOAC 974.06 ED. 1990 |
| Nitriti (come nitrito di sodio) | mg/kg | 50 | 0 | 100 | Journal of Food Science Volume 56 | UNI EN 12014-1 ED 98 |
| Nitrati (come nitrato di sodio) come residuo | mg/kg | 50 | 0 | 150 | Journal of Food Science Volume 56 | UNI EN 12014-1 ED 98 |

6 Requisiti nutrizionali

(Valori medi per 100 g di prodotto)

| | | |
|---------------------|--------|-------------|
| Valore energetico | (kcal) | 314 |
| | (kJ) | 1313 |
| Grassi | (g) | 24 |
| Di cui saturi | | 8,5 |
| Carboidrati | (g) | 0,3 |
| Di cui zuccheri | | 0,3 |
| Proteine (N x 6,25) | (g) | 24 |
| Sale | (g) | 4,9 |

7 Requisiti microbiologici

| | U.M. | Valore obiettivo | Limiti di rifiuto | Metodi di analisi |
|---|-------|------------------|-------------------|---------------------------|
| | | ≤ | > | |
| Conta mesofila totale | ufc/g | 100 000 | 1000000 | UNI 10592 ED 1997 |
| Enterobatteri tot. | ufc/g | 10 | 100 | ISO 21528-2 ED 2004 |
| <i>E. coli</i> | ufc/g | <50 | >50 | UNI 10980 ED 2002 |
| Enterococchi | ufc/g | 10 | | UNI EN ISO 7899 ED 2002 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> Coag.+ (§) | ufc/g | <100 | >100 | UNI EN ISO 6888-1 ED 2004 |
| Anaerobi Solfito-riduttori | ufc/g | 10 | 10 | ISO 7937 ED 1997 |
| Lieviti | ufc/g | 100 | | ISO 13681 - 1995 |
| Muffe | ufc/g | 100 | | ISO 13681 - 1995 |

8 Contaminanti

Microrganismi e loro tossine

| | U.M. | Valore obiettivo | Limiti di rifiuto | Metodi di analisi | Metodi di analisi |
|-----------------------------|---------|------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|
| | | ≤ | > | Ufficiali | Fornitore |
| Salmonella spp (§) | ufc/25g | assente | presente | ISO-6579-1993 | UNI EN 12824 ED 1999 |
| <i>L. monocytogenes</i> (§) | ufc/25g | assente | presente | ISO 11290 1,2 | UNI EN ISO 11290-1 ED 1997 |

Contaminanti e residui chimici

| | U.M. | Valori obiettivo | Valori di rifiuto |
|------------------------------------|----------------|---|---------------------|
| Sostanze inibenti | microg/kg | assenti | presenti |
| Residui di antiparassitari | mg/kg MG | Inferiori ai limiti delle normative vigenti (Dir.94/29/CEE, Dir.96/33/CEE) | Superiori ai limiti |
| Residui di sostanze fito-sanitarie | mg/kg MG | Nei limiti definiti dalle normative vigenti | Superiori ai limiti |
| Residui di medicinali veterinari | microg/kg | Nei limiti definiti dalle normative vigenti (Reg. 90/2377/CEE e successive modifiche) | Superiori ai limiti |
| Metalli pesanti: - Pb - Cd | mg/kg mg/kg | < 0,05 < limite di rilevabilità metodo | > 0,1 > 0,05 |
| Ocratossina A | ppb | < 0,5 | > 1 |

| | | | |
|-------------------|----------------------------|--|-------|
| Diossine e furani | pg OMS-PCDD F-TEQ g grasso | Regolamento 466/2001/CE e successive modifiche | > 0.1 |
| PCB | ng/g MG | < 50 | > 100 |
| 3-MCPD | ppb | assente | > 10 |
| Benzopirene | microg/kg | Regolamento 208/2005/CE | > 5 |
| Radionuclidi | Bq/kg | <50 | > 370 |

9 Durabilità e Conservazione

Termine minimo di conservazione:

da consumarsi preferibilmente entro 150 giorni dalla data di confezionamento

Vita residua alla consegna:

min. 90 % del TMC

Temperatura e tipo di conservazione:

in frigorifero da +6° a max + 10°C, dopo l' apertura consumare entro 10 giorni

10 Identificazione e Rintracciabilità

N° di lottodi lavorazione: es. **L2102131**; composto da Sette numeri di cui le prime due cifre indicano la settimana, la 3° e la 4a il fornitore, le ultime 3 cifre corrispondono al numero progressivo di ingresso da inizio anno

TMC presente sulla singola unità di vendita, equivale a:

xx.yy.zz = giorno.mese.anno = TMC

N° di lottodi uscita: es. **185** corrisponde al giorno di confezionamento ed è rintracciabile con i vari lotti di lavorazione usciti

Elementi di identificazione (#)

In chiaro

Con codice a barre

– Unità di vendita

Es: N° di lotto + TMC

EAN 13

– Unità di consegna

Es: N° di lotto + TMC

EAN 13

– Unità di movimentazione

Es: N° di lotto + TMC

3* EAN 128

11 Imballaggio, Pallettizzazione e Trasporto

Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione:

| Tipo di imballo | Descrizione | Quantità (n°) | Peso unitario (g) | Note |
|--|--|---------------|-------------------|--------------------------|
| Imballo primario (unità di vendita) combiflex alcom | bobina termoretraibile Napiag Mondi | 1 | 5 | Per unità di consegna |
| Imballo secondario cartone | Cartone | 1 | 100g | |
| Unità di movimentazione - pallet | EPAL | 1 | 24 kg | Per pallet |
| - sistema di mantenimento | Film estensibile | 1 | 0,5 | |

Trasporto:

Temperatura di trasporto Da +4°C a + 10°C

Temperatura del prodotto alla consegna max + 10°C

Decreto ministeriale 18/04/07 n° 76 non applicabile

12 Ricetta

| Ingrediente | Tipo | Origine | % |
|--------------------|---------------|----------------------------------|---------------|
| Carne di suino | coscia | comunitaria | 95,13 |
| Sale | marino | comunitaria | 3,6 |
| Spezie | Disidratate | comunitaria/extra comunitaria | 0,78 |
| Saccarosio, | / | comunitaria | 0,255 |
| Aromi naturali | / | comunitaria | 0,22 |
| Nitrito di sodio | Conservante | comunitaria | 0,025 |
| Ascorbato di sodio | antiossidante | comunitaria | 0,02 |
| | | | |
| TOTALE | | | 100.00 |

Giustificazione per l'utilizzo di ogni additivo:

- Nitrito di sodio: conservante, stabilizzazione colore
- Ascorbato di sodio: antiossidante

La ditta MERANO SPECK dispone di evidenze tali da garantire l'origine convenzionale (non OGM) degli ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto.

La ditta MERANO SPECK compila e sottoscrive i questionari (OGM, Intolleranze Alimentari, Aflatossine, Ionizzazione, Proteine Animali)

Dichiarazione di assenza ALLERGENI nei prosciutti commercializzati
Ditta MERANO SPECK s.r.l. ed in particolare assenza di:

ALLERGENI: direttiva 2003/89 CE

| | |
|----|--|
| | |
| 1 | cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) |
| 2 | crostacei e prodotti a base di crostacei |
| 3 | uova e prodotti a base di uova |
| 4 | pesce e prodotti a base di pesce |
| 5 | arachidi e prodotti a base di arachidi |
| 6 | soia e prodotti a base di soia |
| 7 | latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) |
| 8 | frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>),noci di acagiù (<i>Anacacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangeh) K. Koch], noci del Brasile (<i>bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Maccadamia ternifolia</i>) e prodotti da essi derivati. |
| 9 | sedano e prodotti a base di sedano |
| 10 | senape e prodotti a base di senape |
| 11 | semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ |

ALLERGENI: direttiva 2006/142 CE

| | |
|---|--|
| | |
| 1 | Lupino e prodotti a base di lupino |
| 2 | molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per ogni prodotto la ditta MERANO SPECK richiede la dichiarazione del fornitore che il prodotto in oggetto non è compreso nell'elenco esposto e non è ottenuto da Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Io Sottoscritto Avoledo Raffaele Responsabile Qualità della Ditta Merano Speck Srl, via Mitterhofer 11 Natuno (BZ), preso atto delle dichiarazioni di tutti i nostri fornitori dichiaro che tutte le componenti utilizzate nel processo di lavorazione della Merano Speck non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.

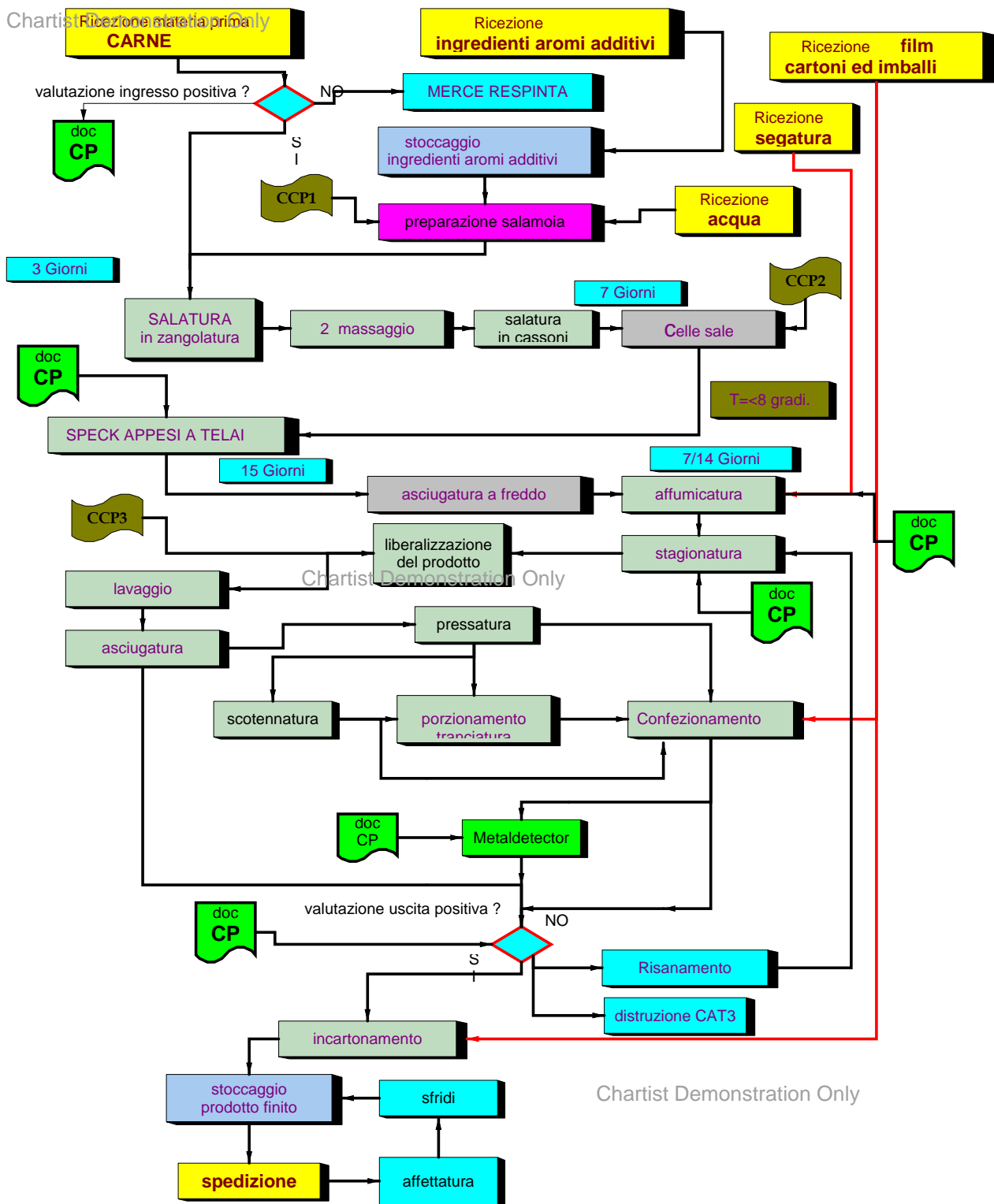
A maggior conferma dichiaro che tra gli ingredienti utilizzati non sono in alcun modo presenti prodotti contenenti Mais o Soia.

in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003

La ditta MERANO SPECK dispone della lista dei propri sub-fornitori e dei prodotti da essi forniti e garantisce la piena rintracciabilità dei lotti di ingredienti utilizzati in ogni lotto di fabbricazione.

13 Processo produttivo

| OPERAZIONE | CCP | PARAMETRI OPERATIVI | CONTROLLI |
|---|-----|--|---|
| Arrivo MP (carni refrigerate) | | a) del mezzo: T° < +4 °C b) delle carni: T° < +7° C. Ad ogni arrivo | Controllo T° carni e del mezzo Controllo stato pulizia del mezzo Controllo pH carne Controllo documentale Analisi laboratorio 4 al mese |
| Arrivo materie sussidiarie (ingredienti, Imballi) | | Ispezione visiva | Controllo corrispondenza all'ordine Controllo lotto |
| Stoccaggio MP | | n.a. | Vengono lavorate immediatamente |
| Stoccaggio materie sussidiarie | | Analisi inquinanti secondo piano | Analisi secondo piano, |
| Preparazione carni: Salagione | | Utilizzo di sale già contenente nitrito al 0,9% | Non e'' CCP |
| Riposo | | Temperatura celle | Registrazione in continuo temperatura Controllo giornaliero sonde Taratura annuale sonde |
| Affumicatura | | Temperatura celle Controllo segatura | Registrazione in continuo temperatura Controllo giornaliero sonde Taratura annuale sonde benzpirene |
| Stagionatura | | Temperatura e umidità | Controllo giornaliero umidità e temperatura |
| Lavaggio | | automatico | Controllo lotti da confezionare |
| Confezionamento | | Attribuzione lotto uscita | Controllo prodotto finito Segregazione per self life 1 campione quindicinale |
| Stoccaggio PF | | // | Il prodotto confezionato viene spedito immediatamente |
| Trasporto | | Autocarro con T < 7°C. | Controllo igiene automezzo Controllo temperature automezzo |



La ditta MERANO SPECK dispone di un piano HACCP tale da assicurare la salubrità del prodotto nei riguardi del consumatore e ne allega copia (All.04)

La ditta MERANO SPECK dispone di procedure attivate per quanto concerne:

- Lavaggio e disinfezione di impianti, macchinari e strutture
- Monitoraggio e controllo degli infestanti
- Igiene del personale
- Approvvigionamento idrico
- Gestione di reflui e rifiuti

- Gestione delle non conformità
- Richiamo di prodotto non conforme da mercato.

14 Assicurazione della Qualità

La ditta MERANO SPECK garantisce che il proprio processo produttivo è eseguito secondo le pratiche di buona fabbricazione, e che il proprio personale lavora secondo le norme di igiene richieste nell'industria alimentare.

La ditta MERANO SPECK garantisce la qualità del prodotto finito ed allega il relativo piano di controllo qualità

La ditta MERANO SPECK garantisce che tutte le materie prime, gli additivi, gli aromi che utilizzerà per i prodotti fabbricati, nonché i materiali d'imballo, sia primari sia secondari, sono:

- conformi alle vigenti disposizioni di legge e successive modifiche
- corrispondenti ai requisiti di purezza e di composizione previsti dalle rispettive norme in vigore
- di qualità sana, leale mercantile
- impiegati nel pieno rispetto delle norme in vigore e delle loro successive modifiche.

La ditta MERANO SPECK s'impegna a mantenere i propri locali di magazzinaggio, produzione e confezionamento, nonché i propri macchinari, in condizioni igieniche soddisfacenti mediante opportuna opera di pulizia, sanificazione, disinfestazione e disinfezione.

La ditta MERANO SPECK s'impegna a garantire il libero accesso per visite ispettive ai suoi locali di produzione, confezionamento e magazzinaggio a funzionari o a ispettori terzi da essi incaricati. Tali ispezioni potranno avvenire anche in giorni che non siano di produzione e gli auditors saranno accompagnati dai Responsabili Qualità e Produzione del fornitore.

La ditta MERANO SPECK s'impegna a non modificare le caratteristiche del prodotto finito e dell'imballo senza l'accordo preliminare scritto.

La ditta MERANO SPECK si assume ogni responsabilità di legge derivante da un non rispetto della vigente legislazione.

Per quanto non specificato, si fa riferimento alle vigenti norme di legge e alle loro successive modifiche.

Il Sistema di conduzione aziendale per la qualità prescelto da MERANO SPECK è basato sui seguenti elementi cardine:

- efficienza dei processi aziendali al fine di inserire il proprio prodotto in nuovi mercati
- controllo dei risultati finali e verifica del raggiungimento degli obiettivi assegnati;
- attenzione costante alla qualità del prodotto attraverso l'innovazione tecnologica e l'affinamento continuo del processo produttivo e la qualità della materia prima garantita da rigorosi controlli della stessa e dalla selezione dei fornitori;
- rispetto delle condizioni igienico sanitarie in tutte le fasi del processo, fino alla consegna al cliente, cercando di migliorare i limiti minimi imposti dalle leggi e normative cogenti.
- Rispetto delle esigenze dei dipendenti evitando lo sfruttamento degli stessi
- Attenzione permanente al fine di non inquinare l'ambiente
- Creare un prodotto sicuro e legalmente perfetto

Piano prelievi

| fase | Pericolo | Ricerche | limiti | MONITORAGGIO ANALITICO | | |
|-----------------|----------------|---|--|--|--|--|
| | | | | cosa | come | quando |
| MATERIA PRIMA | batteriologico | C.B.M.T. Salmonella Anaerobi E.Coli Listeria | 500.000 ufc/g assente 50 ufc/g 100 ufc/g assente | Piccoli pezzetti (30/50 g) prelevati da 10 pezzi in modo da avere un campione globale di 300/500 g | sacchetti, pinze e bisturi sterili | Quattro campioni al mese Su sospetto |
| | chimico | PCB, metalli | <100 mg/Kg <0,1 mg/Kg | | | |
| SUPERFICI | batteriologico | C.B.M.T. Salmonella E.Coli Listeria Coli totali Stafilococchi Inibenti, | 500 ufc/g assente assenti assente 10 ufc/g assente assente | Superfici ed attrezzature lavate elencate in Istruzione Operativa 4/03/01 | Tampone (RSK SWAB-RINSE KIT della ditta COPAN) | 10 tamponi preoperativi 3 tamponi operativi ogni mese variando secondo lo schema |
| SELF LIFE | batteriologico | C.B.M.T. Anaerobi E.Coli | 1.000.000 ufc/g assente 100 ufc/g | 1 confezione | Confezione termoformata | 1 campione ogni mese |
| Sale e spezie | | C.B.M.T. Anaerobi aflatossine | 200.000 ufc/g assente 10 mg/Kg | 1 confezione | Confezione termoformata | 1 campione ogni mese |
| prodotto FINITO | batteriologico | C.B.M.T. Salmonella Anaerobi E.Coli Listeria Stafilococchi | 500.000 ufc/g assente assente 100 ufc/g Assente 10 ufc/g | 1/8 di speck | Confezione termoformata | Due campioni al mese |
| | chimico | Centesimale sale nitriti/iti Benz(a)pirene | 100% >4,5 e <5,5 <100mg/Kg <5ng/Kg | | | |

15 temperatura di conservazione

La merce in attesa di consegna, dovrà essere tenuta in idonee celle frigorifere in grado di mantenere il prodotto tra + 4 e +10°C.

16 shelf life

il prodotto confezionato ha un T.M.C di cinque mesi

Ogni lotto di prodotto viene controllato a fine scadenza nei parametri organolettici e trimestralmente analizzato con esami di laboratorio.

Gli esiti sono sempre stati conformi e registrati in un apposito modello.