

Denominazione del prodotto	Prosciutto crudo Fiocco della Valtellina e Formaggio "Fette della Valtellina".		
Stabilimento di Affettamento (Camere bianche Classe 100)	Bresaole Del Zoppo Via Lorenzo Moro 2 23010 Buglio in Monte (So)		
Ingredienti	Prosciutto Fiocco(60%): carne di suino(origine Ue), sale, destrosio, fruttosio, spezie, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Formaggio "Fette della Valtellina" (40%): <u>LATTE (Origine:Italia)</u>, sale, caglio.		
Precisazioni sugli ingredienti	PRODOTTO GLUTEN FREE NON SONO PRESENTI SOSTANZE DERIVANTI DA OGM COME INDICATO NEL REG.CE 1829 1830/2003		
Tempo di stagionatura	Prosciutto crudo minimo 2 mesi, Formaggio minimo 20gg.		
Caratteristiche microbiologiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Coliformi totali	Ufc/g	< 100
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	Ufc/g	< 100
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Caratteristiche sensoriali	Determinazione	Valore	
	Forma	Fette Fiocco Valtellina e formaggio avvolte su se stesse al fine di conferire una forma stile "involtino"	
	Consistenza	Compatto il prosciutto crudo con formaggio semi duro affettato	
	Aspetto	esente da fenditure il prosciutto crudo, crosta sottile e pasta piuttosto elastica il formaggio	
	Colore	Rosso e bianco per il prosciutto crudo, bianco piuttosto chiaro il formaggio.	
	Sapore	Delicato e leggermente aromatico	
Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g(Fiocco)	Energia	228 kcal – 958 kJ	
	Grassi	9.5g	
	di cui acidi grassi saturi:	3.0g	
	Carboidrati	0.7g	
	di cui zuccheri:	0.3g	
	Proteine	35g	
	Sale	4.0g	
Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g (Formaggio)	Energia	kcal 405 – 1680 kJ	
	Grassi	33.0g	
	di cui acidi grassi saturi:	20.g	
	Carboidrati	1.0g	
	di cui zuccheri:	0.5g	
	Proteine	26.0g	
	Sale	1.5g	
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ 4°C		
TMC	50 giorni mantenendo busta integra(4/5 garantiti alla		

	Standard Prosciutto Fiocco e formaggio	STD PF/14 Rev.1 16_12_20 Pagina 2 di 2
	<i>Standard</i>	

	consegna)
Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari	<i>La rintracciabilità ed il controllo del prodotto in tutte le sue fasi di lavorazione sono garantite dalle certificazioni che l'azienda ha ottenuto e mantiene attraverso verifiche ispettive annuali relativamente agli standard IFS</i>
Garanzie fornite	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conformità alle norme igieniche nazionali e comunitarie vigenti ➤ Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (della materia prima e del prodotto finito) ➤ Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. ➤ Controlli metrologici ➤ Assenza di GMO e loro derivati ➤ Conformità al D.lgs n. 114 del 08/02/06, D.lgs n. 178 del 27/09/07, Reg.1169/2011 ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS