



Scheda tecnica

Speck
GENZIANA

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	11
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:	I 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, spezie, zucchero, aromi, 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:	trapezioide
- 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	5.5	7.2	ISO 2917 ED. 1974	ISO 2917 ED 1999
aW		0,90	0,82	0,92	Metodo interno	Metodo interno
Umidità	%	45	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	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 acidi grassi		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 Ufficiali	Metodi di analisi 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
Zucchero (saccarosio)	/	comunitaria	0,225
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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>),noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis (Wangeh) K. Koch</i>], 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 Glutine	500.000 ufc/g assente assente 100 ufc/g Assente 10 ufc/g < 20ppa	1/8 di speck	Confezione termoformata	Due campioni al mese
	chimico	Centesimale sale nitrati/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.

Oppure come da indicazioni in etichetta

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.