

GRECI & FOLZANI SPA

Via Calestano 56/A - 43035 Felino (PR)

tel. 0521831089 – fax 0521835325

e-mail info@greciefolzani.comwww.greciefolzani.com**SCHEDA TECNICA**NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO

NOME DEL FORNITORE : GRECI & FOLZANI SPA – Felino (PR) – Italia

PAESE DI ORIGINE : Italia

N° RICONOSCIMENTO C.E. : CE IT 90 L

INGREDIENTI : Carne di maiale (origine: Italia), sale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO : prosciutto crudo stagionato, di minimo 12 mesi, con le 2 corone
'Prosciutto di Parma' impresse a fuoco sulla cotenna, senz'osso
e confezionato sottovuoto

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO :

PESO : kg 7/8

DIMENSIONI : lung. cm 40 x larg. cm 30 x alt. cm 10

PROCESSO DI FABBRICAZIONE : Le cosce fresche di maiale, al momento del ricevimento, sono
selezionate ; quindi sono salate e poste in celle frigorifere ;
quindi sono dissalate e poste in celle di riposo ; quindi i
prosciutti vengono lavati ; poi inizia la prestagionatura e, dopo
la copertura con la sugna, la stagionatura vera e propria , fino
alla vendita. A 12 mesi dall'inizio lavorazione avviene
l'apposizione della corona del Prosciutto di Parma da parte
dell'IPQ.IMBALLAGGIO : cartone , con 4 pezzi
(lung. cm 59 x larg. cm 36 x alt cm 23)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE : +2 / +8 °C

DATA DI SCADENZA : preferibilmente, entro 8 mesi dal confezionamento

GRECI & FOLZANI SPA
Via Calestano 56/A - 43035 Felino (PR)
tel. 0521831089 – fax 0521835325
e-mail info@greciefolzani.com
www.greciefolzani.com

SCHEDA TECNICA

NOME DEL PRODOTTO:	<u>PROSCIUTTO ‘ARGENTO’ O ‘MEC’ DISOSSATO</u>
NOME DEL FORNITORE :	GRECI & FOLZANI SPA – Felino (PR) – Italia
PAESE DI ORIGINE :	Italia
N°RICONOSCIMENTO C.E. :	CE IT 90 L
INGREDIENTI :	Carne di maiale (origine: Francia, Germania, Olanda), sale.
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO :	prosciutto crudo stagionato, di 8/9/10 mesi, senza l'osso confezionato sottovuoto
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO :	
PESO :	kg 5/6
DIMENSIONI :	lung. cm 38 x larg. cm 27 x alt. cm 8
PROCESSO DI FABBRICAZIONE :	Le cosce fresche di maiale, al momento del ricevimento, sono selezionate ; quindi sono salate e poste in celle frigorifere ; dopo la dissalatura sono poste in celle di riposo; in seguito i prosciutti vengono lavati ed inizia la prestagionatura e, dopo la copertura con la sugna, la stagionatura vera e propria; su ordine di spedizione vengono disossati.
IMBALLAGGIO :	cartone , con 4 pezzi (lung. cm 59 x larg. cm 36 x alt cm 23)
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE :	da +2 a +8 °C
DATA DI SCADENZA :	preferibilmente, entro 8 mesi dal confezionamento



GRECI & FOLZANI S.p.a.

NR. CE IT 90 L

Via Calestano 56/A - 43035 Felino (Parma) - Italia

Tel. 0521 835319/831089 - Fax 0521 835325

info@greciefolzani.com - www.greciefolzani.com

Spett.le

SANTATO SRL
Via Dante Gallani 25
45100 ROVIGO RO

Felino (PR), 11.12.2014

OGGETTO : Adempimenti relativi al D.Lgs. 155/97 in materia di autocontrollo.
Adempimenti relativi al Reg. 178/2002 art.18,19,20 in materia di rintracciabilità.
Adempimenti relativi al REG. 2073/2005 in materia di criteri microbiologici negli alimenti.
Adempimenti relativi al Reg. CE 852/2004, e seguenti, in materia di "pacchetto igiene".
Adempimenti relativi al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 in materia di OGM.

In risposta alla vostra richiesta, teniamo a precisare quanto segue.

La ditta GRECI & FOLZANI S.P.A. , fondata nel 1963, applica già da diversi anni -dal 2001- un programma di autocontrollo basato sulla analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici (sistema HACCP); esso è parte integrante di un sistema di Controllo Qualità articolato in GMP , SOP , SSOP , secondo quanto prevede la più recente normativa europea .

La ditta è in possesso di un piano di rintracciabilità a monte (fornitori) e a valle (clienti). I numeri di lotto sono riportati sulla etichetta apposta sul cartone e sul Documento di Trasporto.

La ditta dichiara che i prodotti dalla stessa realizzati
<Prosciutto di Parma> e <Prosciutto crudo stagionato>
sono così composti: materia prima: carne di maiale ; ingrediente: sale marino ; coadiuvante tecnologico: sugna (grasso di maiale, farina di riso, sale, pepe).

I prodotti non contengono conservanti . I prodotti non contengono allergeni. I prodotti sono OGM free.

La ditta adotta un adeguato piano campionamento per adempiere a quanto prescritto dal Reg. 2073/2005, sia per quanto attiene alla sicurezza degli alimenti sia soprattutto per quanto attiene alla igiene del processo produttivo.

Inoltre, la ditta è in possesso delle autorizzazioni ad esportare i suoi prodotti in molto paesi extra-europei, compresa la autorizzazione ad esportare i suoi prodotti in U.S.A. , concessa dalle autorità sanitarie statunitensi sulla base di visite individuali nella azienda e di verifica della applicazione delle più recenti direttive sanitarie americane ed internazionali. Questo implica che tutta l'attività aziendale è sottoposta al controllo giornaliero delle autorità sanitarie veterinarie di competenza.

Alleghiamo le schede tecniche dei prodotti da Voi acquistati.

Distinti saluti.


GRECI & FOLZANI S.P.A.
(dr. Folzani Maria Margherita)