



COTTO BORGIO ANTICO

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE

I INFORMAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Scamone di suino in percentuale pari al 80%, sgrassato e denervato, stampato in film termoretraibile e cotto a vapore. Il prodotto ottenuto risulta pronto per l'imballo in busta PA/PE.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16024110

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Dimensioni fetta	Pezzatura	Involucro primario	Confezionamento o in busta di alluminio	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
S0179	140*210 mm	6.2 Kg	Film rosato clippato	Sacco alluminio	9802019600102	180	150 giorni

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Altezza	Profondità	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
S0179	2	440	265	165	7	6

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

Scamone di suino pari all'80%, sale, amidi, aromi naturali. Stabilizzanti: E451, E407, E415. Antiossidante: E301. Correttore di acidità: E262. Conservanti: E250.

ALLERGENI

Non contiene allergeni nè OGM. Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dal territorio nazionale o dalla comunità europea.

MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
S0179	Conservare il prodotto in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e 4°C



COTTO BORGIO ANTICO SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE

INFORMAZIONI COMMERCIALI

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	89 Kcal 347 kJ
Grassi	2.9
di cui acidi grassi saturi	1.2
Carboidrati	1.7
di cui zuccheri semplici	0
Proteine	14
Sale	2.8

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.95 +/- 0.02
pH	6.5 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Stafilococchi coag.+	Ufc/g	<10

Parametri	Unità Campionarie	Limiti Re.(CE) 2073/2005	Metodo di analisi
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO6579
Listeria m.	5	< 100 ufc/g	EN/ISO11290-2

CARATTERISTICHE FISICHE ed ORGANOLETTICHE

Colore: Rosa abbastanza omogeneo con la presenza di piccole infiltrazioni di grasso.

Odore: Delicato tipico di cotto.

Sapore: Dolce e tipico del cotto.

Consistenza: Morbido e compatto con assenza di fratture e vacuoli.