

Codice	10290		
Descrizione	PURO		
Revisione	03		
Definizione	Coscia di Suino Intera siringata, delicatamente massaggiata e cotta a vapore. Realizzato esclusivamente con conservanti di origine vegetale.		
Ingredienti in Etichetta	Coscia intera di Suino - Sale Rosa - Antiossidante: E301 - Aromi Naturali - Estratto di origine Vegetale (Bietola)		
Origine della carne	UE		
Termine Minimo di Conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 120 giorni dalla data di confezionamento		
Vita residua alla Consegna	90 giorni		
Specifiche Organolettiche	Aspetto esterno	Liscio ed uniforme	
	Aspetto interno	Di colore rosa intenso	
	Consistenza	Omogenea e compatta	
	Aroma	Delicato	
	Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata	
Specifiche Chimico – Fisiche per 100 g di Prodotto Reg. UE n. 1169/11	Proteine	Grassi	Carboidrati
	21,00	7,00	0,30
	Ceneri	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri
	2,50	2,50	0,30
	Valore Energetico KJ	Valore Energetico Kcal	aW
	619,48	148,20	0,95
			Umidità
			69,00
			Cloruro di Sodio
			1,70
			Valore pH
			5,90
Specifiche Microbiologiche	Carica Batterica Mesof. Tot. (UFC/g)	Enterococchi (UFC/g)	Escherichia Coli (UFC/g)
	< 10.000	< 50	< 10
	Anaerobi Solfito Riduttori (UFC/g)	Staph. aureus (coag. +) (UFC/g)	Salmonella spp. (in 25 g)
	< 10	< 100	Assente
	Listeria monocytogenes (in 25 g)	-	-
	Assente	-	-
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Involgente primario		Peso unitario (kg)
	Sottovuoto in sacco di alluminio – Idoneo per contatto alimentare		9,00
	Imballo Secondario (IS)	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)
	Cartone	1	9,00
	(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)
	9	5	45
	Dimensioni Imballo Secondario (Esterne in mm)		
	Larghezza	Lunghezza	Altezza
	280	390	220
Specifiche di Trasporto e Stoccaggio Prodotto e Confezionato da	2566386		
	A temperatura non superiore ai 4° C		
	COMAL s.r.l. (IT R4M8K CE)		

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti norme di settore ed ai principi del Sistema H.A.C.C.P., tutti i materiali che lo costituiscono (materia prima, ingredienti ed involgente primario) sono preventivamente controllati ed identificati permettendo una completa tracciabilità interna di ogni lotto di prodotto. Sono inoltre attive su tutte le linee produttive le procedure SSOP e GMP. COMAL s.r.l. dichiara di operare conformemente a tutte le norme vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Allergeni che entrano nella composizione del prodotto: **nessuno**.
Prodotto SENZA Glutine, SENZA Proteine del Latte, SENZA Lattosio.

COMAL s.r.l. indica in etichetta la presenza di eventuali componenti ottenuti da **OGM** comprendendo anche la presenza accidentale. Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

COMAL s.r.l. può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Redatto			Verificato			Approvato		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
22.07.2020	RA	Copia originale firmata	22.07.2020	RCQ	Copia originale firmata	22.07.2020	DIR	Copia originale firmata