



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

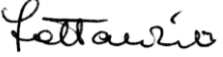

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA COTTA ARROSTO
--------------------------	--

Denominazione legale	
PROSCIUTTO ARROSTO NAZIONALE con tartufo metà	

CODICE PRODOTTO	438
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dal disosso e dalla salatura previa iniezione di coscia di suino intera, massaggiata in zangola, legata e sottoposta ad un processo di cottura in forni.
SEDE LEGALE	Viale S. Maria delle Vertighe 2/x – M. San Savino (Arezzo) ITALIA
IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT U3G82 CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
INGREDIENTI	Coscia di suino italiana, sale, preparato di tartufo tritato 1,8% (Tartufo Estivo o scorzone 52,5 (Tuber Aestivum vitt.), acqua, sale, aroma naturale al tartufo), aromi, aromi naturali. Antiossidante :E301 Conservante: E250
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	ITALIA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	
ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)	nessuno
OGM	nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
INDICAZIONI IN ETICHETTA	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura tra 0°C +4°C
T.M.C.	60 giorni
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	45 giorni
TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO	codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
Individuazione classe di consumatori	prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali

Pagina 1 di 2

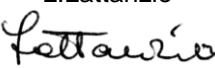
REDATTO L.Lattanzio	DATA 28/04/2022	APPROVATO A.Iacomoni
		



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	assente	25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
	790	KJ/100 g
Valore energetico	195	Kcal/100 g
Grassi	12	g
Di cui saturi	5,6	g
Carboidrati	0,2	g
Di cui zuccheri	0,0	g
Proteine	21	g
Sale	1,4	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	Prosciutto arrosto nazionale con tartufo metà
CODICE EAN PESO VARIABILE	2707090
Dimensione del prodotto (diam x L)	14 x 30 l 15h
Pezzatura	3/4 kg
Confezionamento	sottovuoto
Caratteristiche imballo primario	Busta trasparente PA/PE
Pezzi in cartone	2
Dimensioni imballo cartoni	40x29x14
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	Epal
N° strati per pallet	6
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	48

REDATTO	DATA	APPROVATO
L.Lattanzio 	28/04/2022	A.Iacomoni 