

Codice Articolo Prodotto	30AD302I2490	Fratelli Riva 
Denominazione Legale di vendita	PROSC. COTTO NOBILE 1-2	

LINEA Interi
 EAN 2330290
 ITF 98011175330290



PROCESSO PRODUTTIVO Ricevimento materie prime- Mondatura-Climatizzazione in cella-Disosso-Stoccaggio in cella-Preparazione salina-Stoccaggio salina-Siringatura/Aggiunta salina-Massaggio/Zangolatura-Stampaggio/Disaerazione e pressatura a freddo-Cottura-Pressatura a caldo-Disistampaggio e Toelettatura-Imbustamento e rilevazione presenza metalli-Pastorizzazione di superficie-Raffreddamento prodotto confezionato-Cartonamento-Stoccaggio-Spedizione/Vendita

CLAIMS SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

INGREDIENTI Coscia di suino (88%), acqua, sale, destrosio, aromi, antiossidante: E301, conservate: E250.

Allergeni Assenti
 Reg.UE 1169/2011 All. II Il rischio è stato analizzato e sono state messe in atto azioni per prevenire eventuali contaminazioni accidentali (Procedura P7.D)

Ingredienti OGM
 Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 Assenti

PEZZATURA Circa 4,5kg
TMC 120 giorni VITA RESIDUA: 90 giorni

CONSERVAZIONE Da 0°C a +4°C
COLORE Roseo
ODORE Gradevole
SAPORE Caratteristico
CONSISTENZA Soda
ASPETTO Prosciutto cotto
FORMATO STAMPO Botticello

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE	Sacco alluminato	
SACCO	SA0021	SACCO FONDO ROSSO
ETICHETTA SACCO	ET0570	ETICHETTA INTERI 79x80
CARTONE	CT0002	SCATOLE CARTONE ANONIME 2
ETICHETTA CARTONE	ET0036	ETICHETTA CARTONE

PALLETTIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE 3
CARTONI PER PIANO: 6
N. PIANI: 5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Alla produzione Valore e UM	Limite di accettabilità (Shelf life) Valore e UM
Listeria m.	Assente in 25g	Assente in 25g
Salmonella spp	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

pH	6	± 0.3
a _w	0,95	± 0.03

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	602 kJ - 144 kcal	
Grassi	8,0	g
Di cui saturi	2,7	g
Carboidrati	1,0	g
Di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	17	g
Sale	2,0	g

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti

Autorizzazione sanitaria: IT 1316 L CE

Certificazioni volontarie: BRC, IFS