

Codice Articolo Prodotto	30ACU20I2854	Fratelli Riva 
Denominazione Legale di vendita	PROSCIUTTO COTTO 1/2	

LINEA	AFFETTATI	DASCHEO
EAN	2171880000000	
ITF	9801117517188	



PROCESSO PRODUTTIVO Ricevimento materie prime - Climatizzazione in cella - Disosso - Stoccaggio in cella - Preparazione salina - Stoccaggio salina - Siringatura/Aggiunta salina - Masaggio/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 (80%), acqua, sale, amido, destrosio, aromi naturali, aromi; addensante: E407, antiossidante: E301, conservante: 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 Assenti
Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PEZZATURA 3.5 kg circa
TMC 120 giorni **VITA RESIDUA: 90 giorni**

CONSERVAZIONE Da 0°C a +4°C
COLORE Roseo
ODORE Gradevole
SAPORE Buono
CONSISTENZA Soda
ASPETTO Prosciutto cotto Intero

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE	Sacco stagnola	
SACCO	SA0023	SACCO FONDO ARGENTO
ETICHETTA SACCO	ET0180	ETIC PROSCIUTTO COTTO DASCHEO
ETICHETTA RETRO	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	508 kJ/ 121 kcal	
Grassi	5,0	g
Di cui saturi	0,2	g
Carboidrati	3,0	g
Di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	16	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