



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

B34I - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "IL BELLAVALLE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 6 del 30/04/2021
pag 1 di 4

MOTIVO DELLA REVISIONE

Data	Motivazione
30-04-2021	Inserimento origine della carne



CODICE ARTICOLO

B34I

Denominazione commerciale

Prosciutto cotto scelto "Il Bellavalle" in alluminato sottovuoto

Denominazione di vendita

Prosciutto cotto scelto "Il Bellavalle"

Descrizione

Prodotto con cosce di medio – alta pezzatura, è sapientemente aromatizzato e rifilato nella caratteristica forma tondeggiante. E' proposto sottovuoto in confezioni di alluminio

Peculiarità prodotto

Denominazione di vendita (secondo il Decreto 21/09/2005): prosciutto cotto scelto. Senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico aggiunto, solo aromi naturali.

Codice GTIN prodotto

2 401360 PPPPP C

Codice GTIN imballo

98005573004474

Codice INTRASTAT

1602.4110

Destinazione d'uso

Prodotto non destinato al consumatore finale ma ad operatori commerciali

Modalità d'uso

Prodotto pronto all'uso.

Ingredienti

Coscia di suino (90%), acqua, sale, aromi naturali; proteine del **latte**, spezie, antiossidanti: E300, E301; conservante: E250.

Origine della carne

Comunità Europea

OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)

Il prodotto non è GM, non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati

F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

B34I - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "IL BELLAVALLE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 6 del 30/04/2021
pag 2 di 4

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (secondo la Dir. 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni)

Ingrediente o sub-ingrediente	Presente	Assente	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

INFORMAZIONI SENSORIALI

Aspetto esterno	Prosciutto cotto in busta alluminata sottovuoto
Aspetto della fetta	Magro rosato e grasso bianco marmo
Profumo	Tipico ed intenso
Sapore	Caratteristico; privo di sapori estranei

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	654 kJ/100 g 157 kcal/100 g
Grassi	9,5 g/100 g
di cui saturi	3,6 g/100g
Carboidrati	1,7 g/100 g
di cui zuccheri	1,2 g/100 g
Proteine	16 g/100 g
Sale	1,9 g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE

TMC	150 d
Modalità di conservazione	Conservare a +2 °C / +4 °C

F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

B34I - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "IL BELLAVALLE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 6 del 30/04/2021
pag 3 di 4

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezatura media	8,0 / 8,5 Kg
Dimensioni cm (L x p x h)	26 x 23,5 x 17
Modalità di confezionamento	Prodotto confezionato sottovuoto
Caratteristiche imballaggio primario	Busta in materiale alluminato
Idoneità imballo primario	Veroni S.p.A. dichiara che gli imballaggi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e s. m., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e s.m., Reg. CE 10/2011 e s.m.
Caratteristiche imballaggio secondario	Scatola di cartone a doppia onda con logo Veroni

ETICHETTA PRODOTTO



F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Quantità per imballo 2

Tipo imballo Scatola cartone "SN/1"

Dimensioni imballo cm (Lxpxh): 50,0 x 31,0 x 20,5

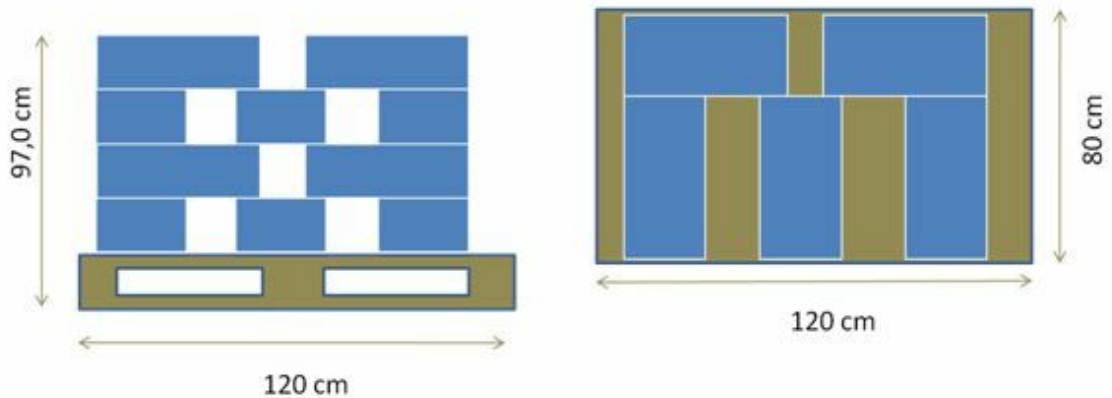
Peso imballo: 670 g

N° imballi per strato: 5

N° strati per pallet: 4

N° totale imballi per pallet: 20

Altezza max pallet (pallet compreso): 97,0 cm



Tipo pallet Europallet

Modalità di trasporto Trasporto refrigerato