



## 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 <sub>2</sub>   |          | 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<br>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

|   |  |
|---|--|
| <b>Pezatura media</b>                         | 8,0 / 8,5 Kg   |
| <b>Dimensioni cm (L x p x h)</b>              | 26 x 23,5 x 17   |
| <b>Modalità di confezionamento</b>            | Prodotto confezionato sottovuoto   |
| <b>Caratteristiche imballaggio primario</b>   | Busta in materiale alluminato  |
| <b>Idoneità imballo primario</b>              | 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. |
| <b>Caratteristiche imballaggio secondario</b> | 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

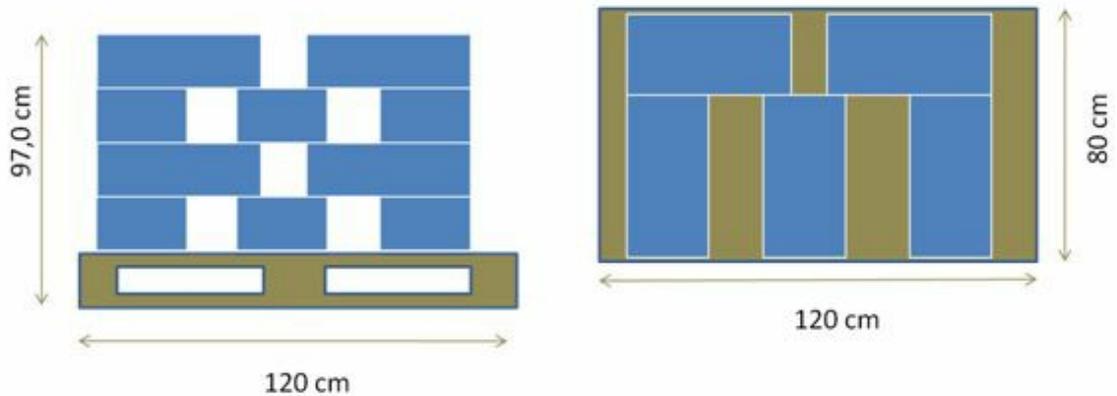
**Peso imballo:** 670 g

**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