



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.del 05/09/23

321 "NINO" FIOCCO COTTO

Pag.1 di 2



CODICE ARTICOLO

321

Denominazione di vendita

"NINO" Fiocco cotto

Descrizione

Materia Prima di suino italiano; lavorata interamente a mano che presenta la forma naturale del taglio anatomico, è caratterizzata da valori organolettici di assoluto valore che ne permettono l'utilizzo sia a freddo che a caldo . Cottura fuori stampo a vapore ad alte temperature

Ingredienti

Coscia di suino (99%) origine 100% italiano, sale, fruttosio destrosio, aromi naturali; Antiossidante: sodio L-ascorbato; Conservante: sodio nitrito.

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

Il prodotto 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

Inserito nel Prontuario AIC

2023 / 2024

Imballi

Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti

Stabilimento di produzione

IT 941 L CE Via Borgonovo, 1 29011Borgonovo V.T. (PC)

Allergeni

Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 né loro tracce.

	Presente	Assente	Cross Contam.
Cereali contenenti glutine e derivati		X	NO
Crostacei e derivati		X	NO
Uova e derivati		X	NO
Pesce e derivati		X	NO
Arachidi e derivati		X	NO
Soia e derivati		X	NO
Latte e derivati (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio e derivati		X	NO
Sedano e derivati		X	NO
Senape e derivati		X	NO
Semi di sesamo e derivati		X	NO
Residuo in SO2 > 10 mg/Kg o 10 mg/l		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	NO



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

321 "NINO" FIOCCO COTTO

Rev.del 05/09/23

Pag.2 di 2

Altre sostanze

Non contiene amidi e polifosfati aggiunti

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Reg. UE 1169/11, art. 30, comma 1)

Valori Nutrizionali Medi		su 100 g
ENERGIA	KJ	688
ENERGIA	Kcal	164
GRASSI	g	6,1
di cui acidi grassi saturi	g	2,1
CARBOIDRATI	g	0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	1,4

Parametri chimici

Aw: 0,954 / 0,991

Ceneri % 2,76

pH 6,35 / 6,65

Parametri microbiologici

Carica Batterica Mesofila Totale < 10⁶ ufc/g

Escherichia coli < 10 ufc/g

Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g

Stafilococco aureo < 10 ufc/g

Salmonella spp assente in 25 g

Listeria monocytogenes assente in 25 g

Temperatura di conservazione

da 0° a +4°C Prodotto Alimentare Deperibile (D.lgs n. 198/2021)

TMC

150 gg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezzatura media

Kg 2,7 c.a

Modalità di confezionamento

Prodotto confezionato sottovuoto

Caratteristiche imballaggio primario

Polietilene trasparente

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Pezzi per cartone

n.4

Pezzi per bancale

n.144

Cartoni per bancale

n.36

(Le buste in essere verranno utilizzate fino ad esaurimento scorte)