



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### 014 "PROIBITA" SPALLA COTTA AFFUMICATA

Rev.del 25/05/23

Pag.1 di 2



014

#### CODICE ARTICOLO

Denominazione di vendita

"PROIBITA" Spalla Cotta Affumicata

#### Descrizione

Materia prima carne di suino italiano selezionata. La nostra interpretazione di un taglio anatomico pregiato ma spesso distratto. Un nuovo prodotto che rivela sapori e consistenze mai provate finì ad ora. Cottura fuori stampo a vapore ad alte temperature. Affumicatura attraverso combustione di frammenti di legna.

#### Ingredienti

Spalla di suino ( 99 %) origine 100% ITALIANO, sale; Zuccheri: fruttosio, destrosio; Antiossidante: sodio L-ascorbato; Conservante: sodio nitrito; Aromi naturali.

#### 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. Vedi tabella

	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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Rev.del 25/05/23

**014 "PROIBITA" SPALLA COTTA AFFUMICATA**

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	1180
ENERGIA	Kcal	284
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	8,2
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	18
SALE	g	1,2

**Parametri chimici**

Aw: 0,943 / 0,972

Ceneri % 2,34

pH 6,00 / 6,40

**Parametri microbiologici**

Carica Batterica Mesofila Totale

< 10<sup>6</sup> ufc/g

Escherichia coli

&lt; 10 ufc/g

Anaerobi solfito riduttori

&lt; 10 ufc/g

Stafilococco aureo

&lt; 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 6,5 / 7,5 c.a.

**Modalità di confezionamento**

Prodotto confezionato sottovuoto

**Caratteristiche imballaggio primario**

Polietilene trasparente

**INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD****Pezzi per cartone**

n.1

**Pezzi per bancale**

n.36

**Cartoni per bancale**

n.36