



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

Lingua: 1-IT-ITALIANO

Codice articolo: PSCU0200

Denominazione prodotto: CUORE DI SAN VALENTINO S/COTENNA SV

Descrizione prodotto:

Il Culatello San Valentino è ottenuto dalla lavorazione della parte migliore del prosciutto, la più pregiata, stagionata con la sola aggiunta di sale per garantire un prodotto completamente naturale, morbido, dolce e fragrante. La sua forma particolare consente di ridurre al minimo lo scarto permettendo di ottenere fette di diametro costante con una particolare facilità di taglio.

Linea:



CONFEZIONAMENTO

Peso per unità di vendita: 5,0 **kg ca** **Tara Confezione:** 0,020 **kg**
Imballo primario: Sacco in Film multistrato uso alimentare Reg CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni.
Modalità confezionamento prodotto: Confezionato sotto vuoto. Non forare la confezione

CARTONAMENTO

Imballo VACA5900 CARTONE SALAMI ANONIMO 520x215x210
Lunghezza 0,525 **m** **Pezzi per cartone:** 2 **pz**
Larghezza 0,220 **m**
Altezza 0,224 **m** **Peso netto:** 10,000 **kg ca**
Tara: 0,530 **kg** **Peso Lordo:** 10,570 **kg ca**

PALLETIZZAZIONE

Pallet: EPAL PALLET EPAL 1200x800x150
Lunghezza 1,200 **m** **Cartoni x Strato:** 7 **pz**
Larghezza 0,800 **m** **Strati x Pallet:** 6 **pz**
Altezza 0,150 **m** **Cartoni x Pallet:** 42 **pz**
Altezza Max pallet: 1,494 **m**

ETICHETTATURA

Codice INDICOD x EAN 13 peso variabile: 2410333
Codice Ean 128 cartone: 98008481793294 + lotto + tmc + peso netto
Shelflife 180 **giorni dal confezionamento**
Vita minima garantita alla consegna: 121 **giorni**
Temperatura di conservazione: MAX+8 °C
Ingredienti: coscia di suino, sale

Etichetta - PP5 **RACCOLTA PLASTICA**
Film plastico - 7 OTHER **RACCOLTA PLASTICA**
Cartone - PAP 20 **RACCOLTA CARTA**

Verifica le disposizioni del tuo comune



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

ALLERGENI e CONTAMINAZIONE CROCIATA

ALLERGENE	PRESENZA	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Frutta secca in guscio (es mandorla, noce, nocciola, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia) e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litri, espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

CLAIMS e CERTIFICAZIONI

- **Provenienza materia prima:**
SUINI NATI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA
- **100% ITALIANO** (come da D.M. 6 agosto 2020)
- **Le materie prime e i prodotti impiegati da Golferia in Lavezzola Spa non contengono OGM e/o ingredienti - additivi - aromi (agenti di supporto compresi) prodotti con OGM.**
(Rif. Reg. 1829/2003 CE e successive integrazioni)
- **I prodotti di Golferia in Lavezzola Spa non sono trattati con RADIAZIONI IONIZZANTI**



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

VALORI ANALITICI

Parametri	Valore	Metodo d'analisi di riferimento
Salmonella spp.	Assente in 25 g	ISO 6579:2008
Listeria m.	≤ 100 u.f.c/g	ISO 11290-1:2005
E.coli	≤ 100 u.f.c/g	ISO 16649-2:2001

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Parametri	Valori Medi	Tolleranza
Valore energetico	1127 kJ	
Valore energetico	269 kcal	
Grassi	18 g	(14,4 - 21,6)*
di cui acidi grassi saturi	6,3 g	(5,04 - 7,56)*
Carboidrati	0,0 g	(0 - 2,0)*
di cui zuccheri	0,0 g	(0 - 2,0)*
Fibre	0,0 g	(0 - 2,0)*
Proteine	26 g	(20,8 - 31,2)*
Sale	4,5 g	(3,6 - 5,4)*

* come da Reg. CE 1169/2011 e relative Linee Guida

REDATTO	APPROVATO
CTRQ	RAQ

Cod Art	PSCU0200
Data	24/11/2020
Rev	2