



Denominazione articolo

PROSCIUTTO COTTO SUPER

Codice articolo

AZPRO636

Denominazione merceologica

PROSCIUTTO COTTO

Caratteristiche prodotto

Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte

Peso Medio (kg)

8,5

Origine della materia prima

Carne di suino di origine UE

Ingredienti

coscia intera di suino (72%), acqua, amidi, sale, aromi naturali, saccarosio.
Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2440006

Codice GTIN (EAN) imballo

98052278564154

Caratteristiche microbiologiche
Regolamento UE n. 2073/2005

Valori di riferimento

Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g

Caratteristiche nutrizionali
Regolamento UE n. 1169/2011
(Valori medi per 100g di prodotto)

Energia	490 kJ/117 kcal
Grassi totali	5,2 g
Di cui Ac. Grassi Saturi	2,1 g
Carboidrati	3,6 g
Di cui Zuccheri	1,1 g
Proteine	14 g
Sale	2,0 g

Caratteristiche chimico-fisiche

pH	5,70 - 6,30
UPSD	< 82

Condizioni di conservazione
TMC — Shelf-life

TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno
Shelf-life (gg)	120 giorni
Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C

Informazioni sugli Allergeni
(Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)

Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	☐	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	☐	☒	☐
Uova e prodotti a base di uova.	☐	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce.	☐	☒	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	☐	☒	☐
Soia e prodotti a base di soia.	☐	☒	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	☐	☒	☐
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	☐	☒	☐
Sedano e prodotti a base di sedano.	☐	☒	☐
Senape e prodotti a base di senape.	☐	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	☐	☒	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO ₂ .	☐	☒	☐
Lupini e prodotti a base di lupini.	☐	☒	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	☐	☒	☐

Prodotto confezionato

Tipo di imballo	FILM ALIMENTARE
Peso imballo	0,03 Kg
Peso medio del prodotto	8,53 Kg ±0,5

Imballo secondario

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per cartone	n° 2 pezzi
Peso cartone	17,56 Kg ±10%
Dimensione LxHxP mm	285 x 210 x 510

Imballo terziario

Tipo	EPAL
N° strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

DICHIARAZIONI

H.A.C.C.P.	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
OGM	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
Idoneità imballo	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Pesticidi	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..
Contaminanti	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).
Informazioni aggiuntive	da definire

Prodotto da **Salumificio F.lli Coati SpA**,
Via Monti Lessini, 36 Marano V.lla (VR)- Italia

IT
1331 L
CE

IT
366 L
CE

CERTIFICAZIONI

Global Standard For Food Safety
BRC site code N° 10009186



Food Safety

CERTIFICATED

International Food
Standard COID 85829



Sistema di Gestione della Qualità
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della
Sicurezza Alimentare ISO
22000:2018