



CODICE ARTICOLO

201

Denominazione di vendita

Prosciutto Cotto "San Giovanni al Miele" Alta Qualità

Descrizione

Materia Prima coscia di suino italiano pesante selezionata, insaporita mediante siringatura in vena di salamoia naturale, disossatura manuale mediante sgorbiatura senza taglio della coscia, legatura a mano e cottura fuori stampo a vapore ad alta temperatura.

Ingredienti

Coscia di suino 100% ITALIANO (99%), sale, miele 2.4%
 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

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
201 PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI AL MIELE" ALTA QUALITA'

Rev.del 01/02/21

Altre sostanze

Non contiene amidi e polifosfati aggiunti

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

Valori Nutrizionali		su 100 g
ENERGIA	Kcal	188
ENERGIA	KJ	784
GRASSI	g	11
di cui acidi grassi saturi	g	3,8
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	0,4
PROTEINE	g	21
SALE	g	2,1

Parametri chimici

Aw: 0,897
Ceneri % 6,06
pH 6,61

Parametri microbiologici

Carica Batterica Mesofila Totale < 10⁴ 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

TMC

150 gg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezzatura media

Kg 10 /12 c.a.

Modalità di confezionamento

Prodotto confezionato sottovuoto

Caratteristiche imballaggio primario

Busta in polietilene trasparente.

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Pezzi per cartone

n.1

Pezzi per bancale

n.36

Cartoni per bancale

n.36