



Denominazione articolo

PROSCIUTTO COTTO SCELTO GRAN BORDO'

Codice articolo

AZPRO019

Denominazione merceologica

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Peso Medio (kg)

8,7

Origine della materia prima

Carne di suino di origine UE

Ingredienti

Coscia intera di suino, sale, destrosio, aromi naturali.
Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2618521

Codice GTIN (EAN) imballo

98032909842707

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	654 kJ/156 kcal		
	Grassi totali	9,0 g		
	Di cui Ac. Grassi Saturi	4,0 g		
	Carboidrati	0,7 g		
	Di cui Zuccheri	<0,5 g		
	Proteine	18 g		
	Sale	1,7 g		
Caratteristiche chimico-fisiche	pH	5,70 - 6,30		
	UPSD	≤ 79,5		
Condizioni di conservazione TMC — Shelf-life	TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno		
	Shelf-life (gg)	120		
	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.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prodotto confezionato	Tipo di imballo	Busta alluminata		
	Peso imballo	0,06 Kg		
	Peso medio del prodotto	8,76 Kg ±0,5		
Imballo secondario	Tipo di imballo	Cartone		
	Pezzi per cartone	n° 2 pezzi		
	Peso cartone	17 Kg ±10%		
	Dimensione LxHxP mm	285X210X510		

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 conformi 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

IT
1331 L
CE

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

IT
366 L
CE

CERTIFICAZIONI

Global Standard For Food Safety
BRC site code N° 4622655



International Food
Standard COID 46079



Sistema di Gestione della Qualità
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della
Sicurezza Alimentare ISO
22000:2018