SALUMI COATI

SCHEDA DI PRODOTTO

Revisione 0
del 25/07/2023

Denominazione articolo	**PROSCIUTTO COTTO BETULLA SGRASSATO A 1/2**
Codice articolo	**AZPRO018**
Denominazione merceologica	PROSCIUTTO COTTO
Caratteristiche prodotto	Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte
Peso Medio (kg)	3,6
Origine della materia prima	Carne di suino di origine UE
Ingredienti	Coscia di suino (75%), acqua, amidi, sale, aromi naturali, destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.
Codice GTIN (EAN) prodotto	2032930
Codice GTIN (EAN) imballo	98032909841182

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	410 kJ/98 kcal
Grassi totali	2,3 g
Di cui Ac. Grassi Saturi	0,7 g
Carboidrati	4,2 g
Di cui Zuccheri	0,8 g
Proteine	15 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 SO2.	☐	☑	☐
Lupini e prodotti a base di lupini.	☐	☑	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	☐	☑	☐

Prodotto confezionato

Tipo di imballo	BUSTA ALIMENTARE
Peso imballo	0,04 Kg
Peso medio del prodotto	*3,64 Kg ±0,5*

Imballo secondario

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per cartone	*n° 4 pezzi*
Peso cartone	*14,9 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 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

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*	International Food Standard COID 85829	*Sistema di Gestione della Qualità* ISO 9001:2015	Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare ISO 22000:2018