



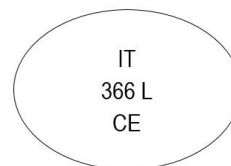
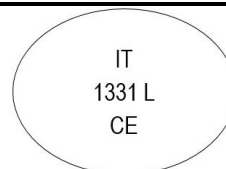
<b>Denominazione articolo</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO GOLD</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>AZPRO003</b>
<b>Denominazione merceologica</b>	PROSCIUTTO COTTO
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte
<b>Peso Medio (kg)</b>	8,5
<b>Origine della materia prima</b>	Carne di suino di origine UE
<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino (75%), acqua, amidi, sale, aromi naturali, destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.
<b>Codice GTIN (EAN) prodotto</b>	2433981
<b>Codice GTIN (EAN) imballo</b>	98032909842554

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	455 kJ/108 kcal		
	Grassi totali	3,5 g			
	Di cui Ac. Grassi Saturi	1,1 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.		<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	8,56 Kg ±0,5			
Imballo secondario		Tipo di imballo	Cartone		
	Pezzi per cartone	n° 2 pezzi			
	Peso cartone	17,5 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**

<b>H.A.C.C.P.</b>	<i>Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.</i>
<b>OGM</b>	<i>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.</i>
<b>Idoneità imballo</b>	<i>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.</i>
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	<i>Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
<b>Pesticidi</b>	<i>Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..</i>
<b>Contaminanti</b>	<i>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.).</i>
<b>Informazioni aggiuntive</b>	da definire

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



**CERTIFICAZIONI**

Global Standard For Food Safety BRC site code N° 10009186



International Food Standard COID 85829

