



SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE GENERALI	
CODICE ARTICOLO	PRO5SOCAQSM1X001
DENOMINAZIONE PRODOTTO	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' SAINT MARCEL ARROSTO ALLE ERBE
CODICE EAN	GS1-128 / 2 660825
MARCHIO COMMERCIALE-IDENTIFICATIVO CE	IT 1205 L CE
ORIGINE E PROVENIENZA DELLE CARNI	"Origine: Italia"
CARATTERISTICHE	Senza polifosfati aggiunti. Senza glutine. Senza proteine del latte. Senza glutammato monosodico. Di colore rosa con grasso bianco, aromatizzato. Sapore delicato, caratteristico.
INGREDIENTI	Coscia di suino "Origine: Italia", sale, aromi, destrosio. Antiossidante: Ascorbato di sodio. Conservante: Nitrito di sodio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRI	VALORI DI RIFERIMENTO	U.D.M.
pH*	≥ 4,5	/
CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA	Inferiore a 500.000	UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	inferiore a 100	UFC/g
ESCHERICHIA COLI	inferiore a 100	UFC/g
SALMONELLA spp	assente	P-A/25 g
LYSTERIA MONOCYTOGENES:	assente	P-A/25 g

*Prodotto Alimentare Deteriorabile ai sensi art. 62 L. 24-03-2012 n.° 27, comma 4, lettera c)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto		
ENERGIA	440/105	KJ/kcal
GRASSI	4,6	g/100 g
di cui acidi grassi saturi	1,7	g/100 g
acidi grassi monoinsaturi	2,2	g/100 g
acidi grassi polinsaturi	0,7	g/100 g
CARBOIDRATI	1,6	g/100 g
di cui zuccheri	0	g/100 g



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto

PROTEINE	14	g/100 g
SALE	1,7	g/100 g

DEFINIZIONE LOTTO E TMC

LOTTO	Prodotto il/Lotto. gg.mm.aa.
TMC	4 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C/+4°C
TEMPERATURA DI TRASPORTO	0°C/+4°C

IMBALLO PRIMARIO - UNITÀ DI VENDITA

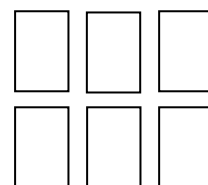
TIPOLOGIA	Sacco di Nialene
DIMENSIONI CONFEZIONE	270 x 560 - (rientrante 180)
PESO NETTO	Variabile 9 - 10 Kg

IMBALLO SECONDARIO - UNITÀ LOGISTICA

TIPOLOGIA CONFEZIONE	Cartone ondulato tipo americano- tipo 1641
MATERIALE CONFEZIONE	Polimeri a base di cellulosa
DIMENSIONI CONFEZIONE	540 - 300 - 217
PEZZI PER CARTONE	2
PESO NETTO	Variabile 18 - 20 Kg circa
PESO CONFEZIONE (TARA)	Kg 0,736

IMBALLO TERZIARIO - BANCALE

TIPOLOGIA BANCALE	Euro pallet 80 x 120	DISPOSIZIONE SINGOLA UNITA' PER STRATO
TIPOLOGIA FILM	Film polietilene - riblene fl 34	
MATERIALE FILM	Polietilene	
N° UNITÀ DI VENDITA/STRATO	6	
N° DI STRATI/BANCALE	5	
N° UNITÀ DI VENDITA/BANCALE	30	





IMBALLO TERZIARIO - BANCALE	
TARA BANCALE	19-22 Kg circa
ALTEZZA BANCALE	123 cm circa

**INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**Prodotto: Cod. PRO5SOCAQSM1X001
PROSCIUTTO COTTO A/Q SAINT MARCEL ARROSTO ALLE ERBE**

Allergeni <i>(Allegato II Regolamento UE N. 1169/2011)</i>	Presenza nel prodotto finito	Sostanza presente	Presenza in tracce (contaminazione crociata)	Sostanza presente	Presenza in stabilimento	Sostanza presente
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	NO	-	NO	-	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	-	NO	-	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	-	NO	-	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	-	NO	-	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	-	NO	-	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	-	NO	-	NO	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	-	NO	-	NO	-
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	NO	-	NO	-	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	-	NO	-	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	-	NO	-	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	-	NO	-	NO	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	NO	-	NO	-	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	-	NO	-	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	-	NO	-	NO	-