



SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto	REV N°	0	
63027	Data	Lug	2024

PROSCIUTTO ALTA QUALITA' STORIE IN CUCINA

Denominazione legale	PROSCIUTTO COTTO	EAN	736500
Codice Aziendale	63027	GTIN	98008706630274
Peso Prodotto	Kg 7,5 - 9,0		

Sede di Produzione

via Lauro Ferrarini, 1 - Reggio Emilia - Italy

Composizione	INGREDIENTI: Coscia di suino, sale, saccarosio. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Spezie e aromi. Conservante: nitrito di sodio.
---------------------	---

OGM	In ottemperanza a quanto disposto dai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 si dichiara che nel prodotto non risultano presenti ingredienti provenienti in toto o in parte da organismi geneticamente modificati.
------------	--

Specifiche	Forma a pagnotta schiacciata- Denominazione di vendita ai sensi del Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive: Prosciutto cotto di alta qualità .
-------------------	--

Informazioni al consumatore	Il prodotto non contiene allergeni la cui presenza deve essere dichiarata obbligatoriamente in etichetta ai sensi della vigente legislazione (tra cui fonti di glutine, latte e suoi derivati compreso il lattosio)
------------------------------------	---

Processo Tecnologico	Coscia di suino Origine: UE. Ricevimento materia prima - disosso - iniezione salamoia - massaggio - stampaggio - cottura a vapore - raffreddamento - confezionamento sottovuoto - risanamento termico - imballaggio.
-----------------------------	--

Shelf life	180	giorni
-------------------	-----	--------

Modalità di conservazione	T. 0/+4°C
----------------------------------	-----------

Confezione	
Confezione	Sottovuoto - Busta in alluminio
Imballaggio	Cartone
Dimensione	mm 380x290x200
Tara	g 500±6%
Unità di vendita	1 pezzi

Pallettizzazione	
Cartoni per strato	8
Strati	5
Totale cartoni	40
Totale pezzi	40

Valori nutrizionali medi per 100g		
Energia	759	KJ
	182	Kcal
Grassi	12	g
di cui acidi grassi saturi	4,7	g
Carboidrati	0,5	g
di cui zuccheri	0,5	g
Proteine	18	g
Sale	1,8	g

PREPARATO DA	DPR-COT
---------------------	---------

APPROVATO DA	RGQ
---------------------	-----

