

Codice	60168			
Descrizione	ROSAFINO CHEF GRAN RESA - Prosciutto Cotto Sgrassato			
Revisione	01	approvata da DIR il	10.01.2024	
Definizione	Carne di suino (fondello, noci e fese) siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore.			
Ingredienti	Carne di Suino (68%) - Acqua - Feccola di Patate - Aromi - Sale - Gelificante: E407 - Destrosio - Antiossidante: E301 - Conservante: E250			
Origine della carne	UE			
TMC	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento			
Vita residua alla Consegna	120 giorni			
Specifiche Organolettiche	Aspetto esterno	Regolare, liscio ed uniforme (18 x 10 x 33)		
	Aspetto interno	Di colore rosa intenso		
	Consistenza	Omogenea e compatta		
	Aroma	Delicato		
	Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata		
Specifiche Nutrizionali per 100 g di prodotto Reg. UE n. 1169/11	Proteine	Grassi	Carboidrati	Valore Energetico KJ
	15,50	3,00	5,00	455,62
	Cloruro di Sodio	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Valore Energetico Kcal
	2,10	1,00	1,50	109
Specifiche Microbiologiche	Escherichia coli (UFC/g)		Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	
	< 10		< 100	
	Salmonella spp (in 25 g)		Listeria monocytogenes (in 25 g)	
	assente		assente	
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Peso unitario prodotto (kg)		4,00	
	Imballo primario - Idoneo per contatto alimentare			
	Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento	
	Budello plastico	0,09	7	
	Imballo secondario (IS)			
	Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento	
	Cartone	0,64	20 PAP	
	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	
	225 mm	278 mm	497 mm	
	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)		
3	12,91			
(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)		
6	6	36		
Codice EAN prodotto	2530768			
Modalità di conservazione	A temperatura non superiore ai 4° C			
Prodotto e Confezionato da	COMAL s.r.l. (IT R4M8K CE)			

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative vigenti per il settore in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne. L'azienda applica sui processi i principi del sistema HACCP e quelli derivanti dalle certificazioni volontarie BRCGS e IFS Food. Inoltre per la corretta gestione dello stabilimento e dei prodotti sono in vigore le procedure SSOP e un sistema informatico per la tracciabilità interna di ogni lotto. Le analisi chimiche e microbiologiche vengono effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.

Allergeni: in riferimento all'allegato II del Reg. UE n. 1169/11, gli allergeni che entrano nella composizione di questo prodotto, valutando anche il rischio di cross contamination: nessuno.

Claim applicabili: Senza Glutine, Senza Lattosio, Senza Proteine del Latte.

OGM: in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, essendo che le materie prime utilizzate nella preparazione non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali: Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

Radiazioni Ionizzanti: NESSUN ingrediente trattato con radiazioni ionizzanti è stato utilizzato in questo prodotto.

L'azienda può emettere una nuova revisione del documento qualora lo ritenga necessario, pertanto è importante che gli utenti si accertino di essere in possesso dell'ultima versione.