Codice	**50014**
Descrizione	ROSAFINO CHEF ARCOBALENO - Prosciutto Cotto Sgrassato a META'
Revisione	04 — approvata da DIR il **18.12.2023**
Definizione	Carne di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore.
Ingredienti	Carne di Suino (83%) - Acqua - Fecola di Patate - Aromi - Sale - Destrosio - Gelificante: E407 - Antiossidante: E301 - Conservante: E250
	Contiene Acqua Aggiunta
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	Liscio ed uniforme
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
16,00	1,00	4,00	372,02
Cloruro di Sodio	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Valore Energetico Kcal
2,00	0,32	1,00	89

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)		3,00
Imballo primario - Idoneo per contatto alimentare		
Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento
Sacco alluminato	0,06	90 C/LDPE
Imballo secondario (IS)		
Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento
Cartone	0,44	20 PAP
Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)
190 mm	265 mm	367 mm
Pezzi/IS (n)		Peso IS (kg)
2		6,55
(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)
8	5	40

Codice EAN prodotto	**2639455**
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.

COMAL s.r.l.
Via Torino, 10 - Novi di Modena - Italia
Tel. +39 059 677390 - Email: info@comalsrl.it – www.comalsalumi.it
© COMAL s.r.l. - Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa, con un mezzo qualsiasi, senza il consenso scritto di COMAL s.r.l.