

<b>Codice</b>	<b>40100</b>			
<b>Descrizione</b>	IL COTTO DI ORAZIO - Prosciutto Cotto A.Q. alla Brace			
<b>Revisione</b>	01	approvata da DIR il	<b>15.12.2023</b>	
<b>Definizione</b>	Carne di suino siringata, delicatamente massaggiata, cotta ed affumicata al forno			
<b>Ingredienti</b>	Coscia di Suino - Sale - Aromi Naturali - Antiossidante: E301 - Conservante: E250			
<b>Origine della carne</b>	UE			
<b>TMC</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento			
<b>Vita residua alla Consegna</b>	120 giorni			
<b>Specifiche Organolettiche</b>	Aspetto esterno	Imbrunito in modo 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		
<b>Specifiche Nutrizionali per 100 g di prodotto Reg. UE n. 1169/11</b>	Proteine	Grassi	Carboidrati	Valore Energetico KJ
	20,00	6,50	0,50	587,29
	Cloruro di Sodio	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Valore Energetico Kcal
	1,80	2,00	0,50	140,5
<b>Specifiche Microbiologiche</b>	Escherichia coli (UFC/g)		Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	
	< 10		< 100	
	Salmonella spp (in 25 g)		Listeria monocytogenes (in 25 g)	
	assente		assente	
<b>Specifiche di Confezionamento ed Imballo</b>	Peso unitario prodotto (kg)		8,00	
	<b>Imballo primario - Idoneo per contatto alimentare</b>			
	Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento	
	Sacco plastico	0,02	7	
	<b>Imballo secondario (IS)</b>			
	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)	
	1		8,46	
(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)		
8	5	36		
<b>Codice EAN prodotto</b>	<b>2639980</b>			
<b>Modalità di conservazione</b>	A temperatura non superiore ai 4° C			
<b>Prodotto e Confezionato da</b>	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.