

San Geminiano Prosciutti SpA

Data Revisione 05/03/2025

Denominazione: SG1512 Gran Montanaro due pz sottovuoto

1) DEFINIZIONE E PRESENTAZIONE PRODOTTO :

Coscia suina disossata e stagionata, ottenuto dalla lavorazione di cosce suine fresche di provenienza europea, senza muscolo, squadrato, salate e stagionate in rete, con un periodo di stagionatura minimo di 5 mesi, secondo i migliori criteri qualitativi rispettando le normative igienico sanitarie imposte dalla Comunità Europea.

Ingredienti : coscia di suino, sale, spezie e piante aromatiche.
Stagionatura prodotto: minimo 5 mesi

2) CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato sottovuoto in busta, diviso in due parti all'interno di cartoni.
Pezzi per cartone: n.4 pz
Peso medio per cartone: Kg 11
Codice EAN:237696

3) REQUISITI MICROBIOLOGICI

Salmonella	(U.F.C. / 25g)	Assenti
Listeria monocytogenes	(U.F.C. / g)	< 100

4) ANALISI CHIMICHE (valori medi)

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Aw		≤ 0,92
Nitrati	mg / Kg	entro i limiti di legge

Dichiarazione nutrizionale

Prove svolte	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	295
	Kj/100g	1229
Grassi	g / 100g	19,0
di cui acidi grassi saturi	g / 100g	6,3
Carboidrati	g / 100g	0,0
di cui zuccheri	g / 100g	0,0
Proteine	g / 100g	31,0
Sale (come NaCl)	g / 100g	6,0

5) Ogm ed Allergeni

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime, gli ingredienti utilizzati sono esenti da sostanze che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettate come geneticamente modificate o provenienti da OGM e da sostanze definite allergeniche o da esse derivate (con riferimento all'allegato II del reg. UE 1169/2011). All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche.

6) TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta, presente sul prodotto.

7) Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto: vedi etichetta presente sul prodotto, non forare la confezione

8) Materiali ausiliari a diretto contatto

Tutti i materiali di confezionamento che vengono a diretto contatto con il prodotto sono utili al contatto con gli alimenti.