

I ♥ PROSCIUTTO RISERVA

europa



IT
486 L CE

PRODOTTO

TUTTI I PRODOTTI DI QUESTA REFERENZA HANNO ORIGINE “UE”

Codice articolo vendita a cartoni

Riserva Europa con osso: kg 6 RISDK6 / Kg 7 RISDK7 / Kg 8 RISDK8 Affumicato

Riserva Europa c/o al pepe nero: kg 6 RISPKNK6 / Kg 7 RISPKNK7 / Kg 8 RISPKNK8

Riserva Europa c/o al peperoncino: kg 6 RISPPK6 / Kg 7 RISPPK7 / Kg 8 RISPPK8

Riserva Europa disossato pressato lavato S.V. RIS022 - 1/2 RIS023

Riserva Europa disossato addobbo lavato S.V. RIS020 - 1/2 RIS021

Riserva Europa disossato pressato pultio fiore S.V. RIS028 - 1/2 RIS029

Riserva Europa disossato addobbo pulito fiore S.V. RIS026 - 1/2 RIS027

Pezzatura: 6 / 7 / 8 Kg con osso - 6+ Kg disossato

Stagionatura 150 gg minimo per pezzature 5-6-7 Kg, 180 gg minimo pezzature 8 Kg

Temperatura Conservazione: +2°C/+10°C se S.V. - non S.V. in luogo fresco **TMC:**

360 gg al naturale / 180 gg S.V. dal confezionamento

Ingredienti: Carne di Suino, Sale, Aromi naturali.

Destinazione d'uso: prodotto da consumarsi previa affettatura o preparazioni gastronomiche

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso tipico con striature grasse bianco perlaceo, assenza di odori anomali, consistenza soda

Caratteristiche microbiologiche:

i prodotti sono campionati ciclicamente in base al piano di autocontrollo in conformità al Reg CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti.

Limiti di accettabilità: al superamento vengono intraprese azioni correttive:

carica batterica mesofita totale: 1.000.000 ufc/g

E.coli: 500 ufc/g

Staphylococcus: coag+ 500 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente su 25 g

OGM e allergeni:

visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e le Direttive 89/2003 e 68/2007, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche

Lavorazione:

si dichiara che tutta la lavorazione avviene nel rispetto della normativa cogente (in particolare reg.CE 852 e 853 /2004 e Reg CE 178/2002). L'attività di disossatura e confezionamento, effettuate esternamente, vengono monitorate tramite periodiche verifiche ispettive presso i fornitori.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	232 kcal / 970 kJ
GRASSI	11 g
DI CUI SATURI	4,3 g
CARBOIDRATI	< 0,5
DI CUI ZUCCHERI	< 0,5
PROTEINE	32 g
SALE	5,3 g

IMBALLO

Imballo primario: cartone per naturale - cryovac per sottovuoto

Pezzi per cartoni: 2 intero - 4 tranci 1/2

Cod.EAN cartone 980 3370617 010

Dimensione cartone (bxhxp) 58x39x14,5 cm

Peso imballo secondario (cartone) 720 g ± 5g

Specifiche imballaggio:

visti i reg CE 1935/2004 e 10/2011, si dichiara che tutti i materiali da imballaggio a contatto con l'alimento sono idonei all'uso previsto.

PALLET

Europallet (80x120 cm)

cartoni per strato 4

strati per pallet 6

TRASPORTO PORTO FRANCO

i prodotti sono consegnati su automezzi idonei al trasporto di alimenti e a temperatura controllata, nel rispetto della normativa vigente.

