

Codice Articolo Prodotto	30AC102I4012	Fratelli Riva 
Denominazione Legale di vendita	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' 1/4	

LINEA INTERI
EAN 2432551000000

PROCESSO PRODUTTIVO Ricevimento materie prime - Mondatura - Climatizzazione in cella - Disosso - Stoccaggio in cella - Preparazione salina - Stoccaggio salina - Siringatura/Aggiunta salina - Masaggio/Zangolatura - Stampaggio/Disaerazione e pressatura a freddo - Cottura - Pressatura a caldo - Disistampaggio e Toelettatura - Imbustamento e rilevazione presenza metalli - Pastorizzazione di superficie - Raffreddamento prodotto confezionato - Cartonnamento - Stoccaggio - Spedizione/Vendita

CLAIMS SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

CARNE ORIGINE UE
INGREDIENTI Coscia di Suino, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Allergeni Assenti
Reg.UE 1169/2011 All. II Il rischio è stato analizzato e sono state messe in atto azioni per prevenire eventuali contaminazioni accidentali (Procedura P7.D)

Ingredienti OGM
Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 Assenti

PEZZATURA 2 kg c.ca
TMC 90 giorni **VITA RESIDUA:** 75 giorni

CONSERVAZIONE Da 0°C a +4°C
COLORE Roseo
ODORE Gradevole
SAPORE Buono
CONSISTENZA Soda
ASPETTO Trancio prosciutto cotto



CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE	Termoformato trasparente	
SACCO	SA0072	SACCO TERMO SU B50 ES 280 X 350
ETICHETTA SACCO	ET0429	ETIC MAIALINO D'ORO CONTATTO NEW
ETICHETTA DI LEGGE	ET0408	ETIC BIANCA NEUTRA 68x61
CARTONE	CT0001	SCATOLE CARTONE ANONIME 1
ETICHETTA CARTONE	ET0036	ETICHETTA CARTONE

PALLETIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE 4
CARTONI PER PIANO: 10
N. PIANI: 5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Alla produzione Valore e UM	Limite di accettabilità (Shelf life) Valore e UM
Listeria m.	Assente in 25g	Assente in 25g
Salmonella spp	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

pH	6	± 0.3
a _w	0,95	± 0.03

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	760 kJ/ 182 kcal	
Grassi	11,9	g
Di cui saturi	4,7	g
Carboidrati	0,8	g
Di cui zuccheri	0,8	g
Proteine	18	g
Sale	1,8	g

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti

Autorizzazione sanitaria: IT 1316 L CE

Certificazioni volontarie: BRC, IFS