



Denominazione articolo

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' MAGNIFICO  
A 1/2**

Codice articolo

**AZPRO071**

Denominazione merceologica

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

Caratteristiche prodotto

Senza glutine, senza derivati del Latte

Peso Medio (kg)

4,5

Dimensioni LxHxP mm

270x170x120

Origine della materia prima

Carne di suino di origine Italia

Ingredienti

coscia intera di suino, "PreSal sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0.007%)",  
saccarosio, aromi naturali. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2031420

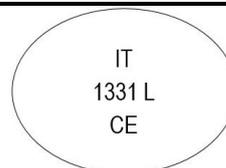
Codice GTIN (EAN) imballo

98032909843032

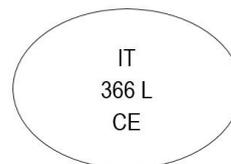
Valori di riferimento				
Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005	Listeria monocytogenes Assente in 25g			
	Salmonella spp. Assente in 25g			
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)	Energia 877 kJ/209 kcal			
	Grassi totali 14 g			
	Di cui Ac. Grassi Saturi 5,2 g			
	Carboidrati 0,7 g			
	Di cui Zuccheri < 0,5 g			
	Proteine 20 g			
	Sale 1,6 g			
Caratteristiche chimico-fisiche	pH 5,70 - 6,30			
	UPSD < 76,5			
Condizioni di conservazione <i>TMC — Shelf-life</i>	TMC (tempo minimo di conservazione) Giorno/ Mese/ Anno			
	Shelf-life (gg) 120 giorni			
	Temperatura (°C) <i>Compresa tra +0° e +4°C</i>			
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)	<b>Allergeni</b>	<b>Presente nel prodotto</b>	<b>Assente nel prodotto</b>	<b>Possibile cross contamination</b>
	<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>Frutta a guscio (cioè mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prodotto confezionato	Tipo di imballo Busta alluminata			
	Peso imballo 0,04 Kg			
	Peso medio del prodotto 4,54 Kg ±0,5			
Imballo secondario	Tipo di imballo Cartone			
	Pezzi per cartone n° 2 pezzi			
	Peso cartone 9,49 Kg ±10%			
	Dimensione LxHxP mm 300 x 210 x 400			
Imballo terziario	Tipo EPAL			
	N° strati 6			
	Cartoni per strato 8			
	Cartoni totali 48			

**DICHIARAZIONI**

<b>H.A.C.C.P.</b>	<i>Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.</i>
<b>OGM</b>	<i>In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.</i>
<b>Idoneità imballo</b>	<i>Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.</i>
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	<i>Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
<b>Pesticidi</b>	<i>Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..</i>
<b>Contaminanti</b>	<i>Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).</i>
<b>Informazioni aggiuntive</b>	da definire



Prodotto da **Salumificio F.Ili Coati SpA**,  
Via Monti Lessini, 36 Marano V.Ila (VR)- Italia



**CERTIFICAZIONI**

Global Standard For Food Safety  
BRC site code N° 10009186



Food Safety

CERTIFICATED

International Food  
Standard COID 85829



Sistema di Gestione della Qualità  
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della  
Sicurezza Alimentare ISO  
22000:2018