



- ❖ **SENZA GLUTINE**
- ❖ **NO OGM**

PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO

<u>CODICE</u>	<u>DENOMINAZIONE PRODOTTO</u>	<u>PESO MEDIO (Kg)</u>	<u>PZ/CART</u>	<u>EAN</u>
PF1717	PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO	> 6/7	2	2 471620
PF1722	PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO A METÀ	> 3	4	2 471500
PF1718	PROSCIUTTO CRUDO FRIULI DISOSSATO TRANCIO	> 1,5	8	2 471390

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO: Prosciutto crudo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Prodotto ottenuto da coscia suina fresca salata a secco e stagionata, al termine viene disossata, pelata a coltello, pressata, quindi confezionata sottovuoto.

INGREDIENTI: Coscia di suino (origine UE), sale, conservanti: nitrato di potassio.

ALLERGENI: Assenti. Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.

SHELF LIFE: Da consumarsi preferibilmente entro **10 mesi** dalla data di confezionamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Conservare al freddo a +2°C / +8°C.

INFO AGGIUNTIVE AL CONSUMATORE: Non forare la confezione.



MORGANTE S r l ITALIA - C.Fisc. / Partita Iva: 00050970318 - REA: UD 282830 - SDI: RWB54P8 - CSIV: € 7.020.000,00
Mail: info@morgante.it - Pec: pec.morgante@legalmail.it - Url: <https://www.morgante.it> - IBAN: IT52R0306964582100000003913
Sede Legale : Via Aonedis, 3 - 33038 San Daniele del Friuli (Udine) - Tel: +39 0481 966400 - Fax: +39 0432 956737
Sede Amministrativa: Via Aquileia, 76 - 34076 Romans d'Isonzo (Gorizia) - Tel: +39 0481 966511 - Fax: +39 0481 908978

Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.

CATEGORIA DI PRODOTTO: DEPERIBILE (pH > 4,5)

CATEGORIA DI PROCESSO: Prodotto a base di carne stagionata. Aw ≤ 0,92

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g):

- Salmonella spp: Non rilevabile in 25g
- Listeria monocytogenes: < 100
- Escherichia coli: < 10
- Stafilococchi coagulasi +: < 10

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100g di prodotto):

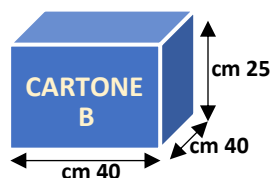
- Valore energetico: 891KJ / 265 Kcal
- Grassi: 12,1
di cui saturi: 5,2
- Carboidrati: 0,5
di cui zuccheri: 0,0
- Proteine: 26,0
- Sale: 6,0

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO:

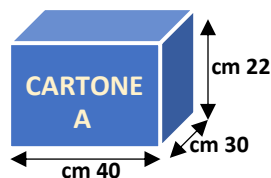
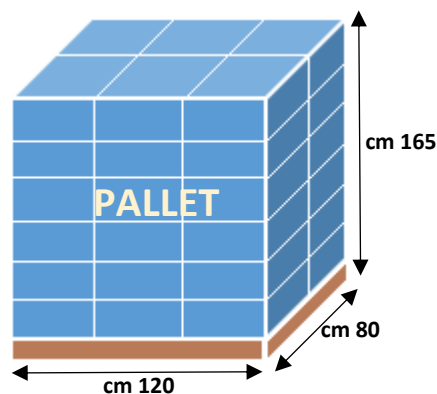
Sottovuoto in sacco trasparente.

IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE:

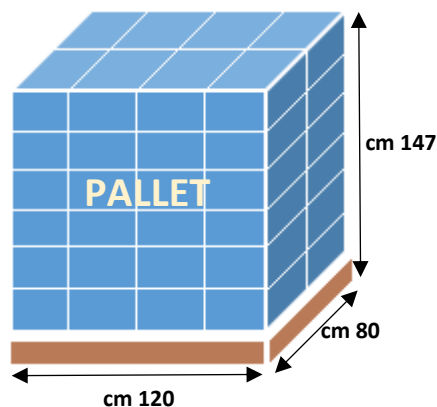
CODICE PRODOTTO	PZ/ CART	PESO MEDIO UN/VEND (Kg)	CARTONE B/A		CART/ PALLET	CART/ STRATO	STRATI	ALTEZZA PALLET (cm)
			L X P X H (cm)	PESO (g)				
PF1717	2	> 12/14	40x40x25	880	36	6	6	165
PF1722	4	> 12	40x40x25	880	36	6	6	165
PF1718	8	> 12	30x40x22	640	48	8	6	147



36 CARTONI = 1 PALLET



48 CARTONI = 1 PALLET



INDICAZIONI PER L'AMBIENTE:

TIPO DI IMBALLAGGIO	MATERIALE CODICE	RACCOLTA
Busta trasparente	7	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA

SPF23COM

REDATTO RGQ

VERIFICATO DSTAB

APPROVATO DCO

Revisione 3

01/09/2022

LA STAMPA COINCIDE IN CONTENUTO E FORMATO CON L'ORIGINALE APPROVATO E ARCHIVIATO PRESSO RGQ