



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

Pagina 1 di 4

Stampa del 13/10/2017

Lingua: 1-IT-ITALIANO

Codice articolo: PRC001CB
Denominazione prodotto: PROSCIUTTO COTTO BIO COSIBIO

Descrizione prodotto: Prosciutto Cotto Biologico di Alta Qualità è preparato da cosce di suino fresche selezionate. Dalla forma ovale "classica", leggermente schiacciata all'estremità per una migliore resa al taglio.

Linea:



CONFEZIONAMENTO

Peso per unità di vendita: 7,0 **kg ca** **Tara Confezione:** 0,060 **kg**
Imballo primario: Sacco in Film multistrato uso alimentare Reg CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni.
Imballo primario: Confezionato sotto vuoto. Non forare la confezione

CARTONAMENTO

Imballo VACA0800 CARTONE COTTO PASSITA 555x315x200
Lunghezza 0,555 **m** **Pezzi per cartone:** 2 **pz**
Larghezza 0,315 **m**
Altezza 0,220 **m** **Peso netto:** 14,000 **kg ca**
Tara: 0,720 **kg** **Peso Lordo:** 14,840 **kg ca**

PALLETIZZAZIONE

Pallet: EPAL PALLET EPAL 1200x800x150
Lunghezza 1,200 **m** **Cartoni x Strato:** 4 **pz**
Larghezza 0,800 **m** **Strati x Pallet:** 5 **pz**
Altezza 0,150 **m** **Cartoni x Pallet:** 20 **pz**
Altezza Max pallet: 1,250 **m**

ETICHETTATURA

Codice INDICOD x EAN 13 peso variabile: 2410682
Codice Ean 128 cartone: 98008481798480 + lotto + tmc + peso netto

Shelflife 120 **giorni dal confezionamento**

N° riconoscimento stabilimento:



Vita minima garantita alla consegna: 79 **giorni**

Temperatura di conservazione: MAX+4 °C

Ingredienti: coscia di suino*, sale, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico (E300), conservante: nitrito di sodio (E250)
* biologico



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

ALLERGENI e CONTAMINAZIONE CROCIATA


ALLERGENE	PRESENZA	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Frutta secca in guscio (es mandorla, noce, nocciola, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia) e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litri, espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

CLAIMS e CERTIFICAZIONI

- Senza LATTE e derivati
- Senza GLUTINE
- Provenienza materia prima:
CARNE SUINA DA ALLEVAMENTI CE
-  Prodotto Biologico certificato da CCPB-Conorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici secondo il Reg. CEE 834/2007.
IT-BIO-009 Operatore controllato nr 5658.
Agricoltura UE
- Le materie prime e i prodotti impiegati da Golferà in Lavezzola Spa non contengono OGM e/o ingredienti - additivi - aromi (agenti di supporto compresi) prodotti con OGM.
(Rif. Reg. 1829/2003 CE e successive integrazioni)
- I prodotti di Golferà in Lavezzola Spa non sono trattati con RADIAZIONI IONIZZANTI



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION
FICHE TECHNIQUE

VALORI ANALITICI

Parametri	Valore	Metodo d'analisi di riferimento
Salmonella spp.	Assente in 25 g	ISO 6579:2008
Listeria m.	Assente in 25 g	ISO 11290-1:2005
E.coli	≤ 100 u.f.c/g	ISO 16649-2:2001

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Parametri	Valori Medi	Tolleranza
Valore energetico	636 kJ	
Valore energetico	152 kcal	
Grassi	7,1 g	(5,6 - 8,6)*
di cui acidi grassi saturi	1,9 g	(1,1 - 2,7)*
Carboidrati	0,0 g	(0 - 2,0)*
di cui zuccheri	0,0 g	(0 - 2,0)*
Fibre	0,0 g	(0 - 2,0)*
Proteine	21 g	(16,8 - 25,2)*
Sale	1,7 g	(1,36 - 2,04)*

* come da Reg. CE 1169/2011 e relative Linee Guida

REDATTO	APPROVATO
CTRQ	RAQ

Cod Art	PRCO01CB
Data	13/10/2017
Rev	0