



ENTE CERTIFICATORE:
BIOAGRICERT S.r.l. – IT – BIO - 007
OPERATORE CONTROLLATO R14P

STP B425
Rev. 01 del 01.04.2019

“BRACE” IL PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO A ½ S.V.

COD B425

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' ai sensi del Decr. MI.A.P. 21.9.05 e succ. modif. Decr. Legs. 26.05.16
--------------------------	---

CARATTERISTICHE	SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO. NON CONTIENE OGM AI SENSI DELLE DIRETTIVE CE 1829/2003 E 1830/2003. NON CONTIENE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REG. (UE) 1169/2011. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CERTIFICATO AI SENSI DELLA NORMA FSSC 22000.
-----------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto esclusivamente con cosce biologiche delicatamente aromatizzate al fine di esaltarne le qualità sensoriali della carne. Siringato a bassissima percentuale di salamoia e cotto per oltre 22 ore in forni a vapore.
--------------------------	--

INGREDIENTI	Coscia di suino biologica, sale marino, zucchero di canna biologico, spezie biologiche, piante aromatiche biologiche. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.
-------------	--

DESTINAZIONE D'USO	Piccola, media e grande distribuzione, ristorazione pubblica e collettiva. Tutte le categorie di consumatori. Indicato anche per soggetti con intolleranze ai derivati del latte e/o al glutine.
--------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE – ROSA TIPICO, OMOGENEO, STABILE SAPORE – DOLCE, CON AROMATIZZAZIONE DELICATA, ASCIUTTO E POCO SALATO CONSISTENZA – MORBIDA, NON SECCA, NON UMIDA, NON FIBROSA NE' GOMMOSA
--------------------------------	---

IMBALLAGGIO PRIMARIO	IMBALLAGGIO SECONDARIO	CONSERVAZIONE E TRASPORTO
SACCO DI ALLUMINIO, PASTORIZZATO DOPO IL CONFEZIONAMENTO	IN CARTONI CONTENENTI 2 PEZZI (PARI AD UN PROSCIUTTO INTERO)	A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 0°C A +4°C

PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE (CIRCA) IN Kg	DIMENSIONI CARTONE (cm)			N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI IN UN PALLET	EPAL PALLET ALTEZZA (cm)
		LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA			
2	9,3	38	30	21	8	5	120

SHELF LIFE	PEZZATURA	REQUISITI LEGALI
120 GIORNI	Kg. 4,3 / 4,9 circa	Il prodotto viene preparato in conformità ai Reg. CE 178/02, 852 ed 853/04. Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Parametro	Valori	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Enterobacteriaceae	< 10 ² ufc/g	Energia	626 kJ
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva	< 10 ufc/g		149 kcal
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	Grassi	7,2 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	di cui acidi grassi saturi	2,6 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	Carboidrati	0,7 g
		di cui zuccheri	< 0,5 g
		Proteine	21 g
		Sale	2,2 g

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato da RAQ.

SALUMI VIDA Sas di Cristian Vida & C. Via dei Laghi, 28 33040 Togliano di Torreano (Civiale – Udine)

P. IVA IT 02955260308 C.F. 02955260308 - REA UD 351577 - Tel. 0432.715232 Fax 0432.715033

PEC salumivida@pec.it - www.salumivida.it - www.biovida.it - info@salumivida.it