



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

STP B400  
Rev. 20 del 01.04.2019

**IL PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO**

**COD B400**

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	<b>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.</b>
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 20 ore in forni a vapore.
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INGREDIENTI	Coscia di suino biologica, sale marino, zucchero di canna biologico, piante aromatiche biologiche, spezie 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
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	<b>CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>
SACCO DI ALLUMINIO, PASTORIZZATO DOPO IL CONFEZIONAMENTO	IN CARTONI CONTENENTI 1 PEZZO	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			
1	9	31	25	18	11	5	105

SHELF LIFE	PEZZATURA	REQUISITI LEGALI
120 GIORNI	Kg. 8,5 / 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 <sup>2</sup> ufc/g	Energia	571 kJ
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva	< 10 ufc/g		136 kcal
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	Grassi	5,5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	di cui acidi grassi saturi	2,0 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	Carboidrati	0,5 g
		di cui zuccheri	< 0,5 g
		Proteine	21 g
		Sale	1,8 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](mailto:salumivida@pec.it) - [www.salumivida.it](http://www.salumivida.it) - [www.biovida.it](http://www.biovida.it) - [info@salumivida.it](mailto:info@salumivida.it)