



SALUMI ITALIANI



TIA è un marchio di Pianeta Alimentare S.r.l.



Descrizione generale del prodotto

Denominazione Prosciutto cotto ALTA QUALITA' "PRIMO", senza derivati del latte, senza glutine e senza polifosfati aggiunti
 Codice prodotto 4101
 Ingredienti Coscia di suino intera (Origine: **UE**), sale, saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante (E301), conservante (E250).
 Shelf life 120 gg dalla data di confezionamento
 Modalità di conservazione Temp. 0°C / +4°C

Confezionamento e Logistica

Formato	Botte	Imballo	Cartoni
Pezzzatura	Kg 8,5 circa	Pezzi per cartone	2 pezzi
Confezione	Sacco alluminio pastorizzabile	Cartoni per pallet	30 cartoni
Codice Ean	2410100	N. colli per strato	6 cartoni
Dimensione Cartone (h x l x p)	21 x 28 x 49 cm		

Parametri microbiologici

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	N.R./25 g	Listeria monocytogenes	N.R./25 g

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	140 Kcal (580 Kj) / 100g
Grassi	6,7 g / 100g di cui Acidi grassi saturi 3,0 g / 100g
Carboidrati	0,8 g / 100g di cui Zuccheri 0,8 g / 100g
Proteine	19 g / 100g
Sale	1,8 g / 100g

Parametri organolettici

Colore	Rosa tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa
Aroma	Delicato
Sapore	Dolce

Additivi aggiunti

E-250 Nitrito di sodio	E-301 Ascorbato di sodio
------------------------	--------------------------

Allergeni

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011.

Garanzie fornite

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di polifosfati aggiunti
Assenza di glutammato aggiunto	Assenza di derivati del latte	

Caratteristiche

Prodotto con cosce suine fresche di pezzatura e qualità rigorosamente selezionate. Nella fase di disosso oltre alla giusta quantità di grasso viene eliminato il geretto. La coscia intera viene massaggiata con una ricetta di aromi unici, e la lenta cottura, esalta lo straordinario sapore naturale della carne e le caratteristiche aromatiche. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato a 104°C per garantirne la salubrità igienico-sanitaria e la conservazione.

Stabilimento di produzione

Via Monte Grappa 33/35 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE

Rev. 6 del 12.11.2020

Controllo qualità

Andriughetto Pietro

PIANETA ALIMENTARE S.r.l.

Cap. Sociale Euro 1.300.000,00 i.v.



Sede legale, Amministrativa e Commerciale: Z.I. Centro Direzionale ASI - 97100 RAGUSA (RG) - Tel. 0932 667277 Tel. 0932 667282 Fax 0932 667268 - info@pianetalimentare.it - Pec: pianetalimentare@bepec.it - C.F. 11177300156 - P.Iva IT03330150263 - Cod. sdi: WP7SE2Q

Stabilimento di produzione: Via Monte Grappa, 33/35 - 31020 VIDOR (TV) - Tel. 0423 987151 Fax 0423 987752 amministrazione@pianetalimentare.it - Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana