

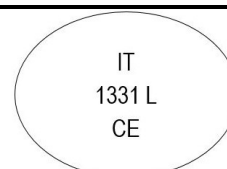


<b>Denominazione articolo</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO SILVER D/S</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>AZPRO614</b>
<b>Denominazione merceologica</b>	PROSCIUTTO COTTO
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte
<b>Peso Medio (kg)</b>	7,5
<b>Origine della materia prima</b>	Carne di suino di origine UE
<b>Ingredienti</b>	carne di suino (65%), acqua, amidi, aromi naturali, sale, destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250
<b>Codice GTIN (EAN) prodotto</b>	2041170
<b>Codice GTIN (EAN) imballo</b>	98052278563782

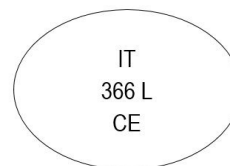
Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005		Valori di riferimento			
		Listeria monocytogenes	Assente in 25g		
		Salmonella spp.	Assente in 25g		
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)		Energia	380 kJ/90 kcal		
		Grassi totali	2,5 g		
		Di cui Ac. Grassi Saturi	1,5 g		
		Carboidrati	3,0 g		
		Di cui Zuccheri	0,8 g		
		Proteine	14 g		
		Sale	2,0 g		
Caratteristiche chimico-fisiche		pH	5,70 - 6,30		
		UPSD	< 82		
Condizioni di conservazione TMC — Shelf-life		TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno		
		Shelf-life (gg)	120 giorni		
		Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C		
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)		Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
		Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotto confezionato		Tipo di imballo	BUSTA ALLUMINATA		
		Peso imballo	0,06 Kg		
		Peso medio del prodotto	7,56 Kg ±0,5		
Imballo secondario		Tipo di imballo	Cartone		
		Pezzi per cartone	n° 2 pezzi		
		Peso cartone	15,62 Kg ±10%		
		Dimensione LxHxP mm	285 x 210 x 510		
Imballo terziario		Tipo	EPAL		
		N° strati	6		
		Cartoni per strato	6		
		Cartoni totali	36		

**DICHIARAZIONI**

<b>H.A.C.C.P.</b>	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
<b>OGM</b>	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
<b>Idoneità imballo</b>	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>Pesticidi</b>	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..
<b>Contaminanti</b>	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).
<b>Informazioni aggiuntive</b>	da definire



Prodotto da **Salumificio F.Ili Coati SpA**,  
Via Monti Lessini, 36 Marano V.Ila (VR)- Italia



**CERTIFICAZIONI**

Global Standard For Food Safety  
BRC site code N° 10009186



Food Safety

CERTIFICATED

International Food  
Standard COID 85829



Sistema di Gestione della Qualità  
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della  
Sicurezza Alimentare ISO  
22000:2018