

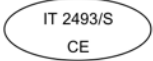
CODICE ARTICOLO ITEM CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION	COD. EAN EAN CODE
108	Prosciutto cotto scelto TANO®	485082

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti normative sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the EC identification number of the slaughtering establishment.

Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale.

In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE Product plant	Salumificio Il Chiaramontano S.r.l Zona Industriale III Fase Ragusa (RG)	
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) Trade name (on label)	Prosciutto cotto "Tano" / Cooked ham "Tano"	
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE Physical status and storage temperature	Refrigerato / Chilled $0 \geq \leq 4$ ($\pm 3^{\circ}\text{C}$)	
DATA DI SCADENZA/TMC Expiry date / Best before	120 giorni (90 giorni garantiti)	
INGREDIENTI Ingredients	Coscia di suino, acqua aggiunta, sale, aromi, destrosio, spezie, antiossidante: E301-ascorbato di sodio, conservante: E250- Nitrito di Sodio.	
ALLERGENI	Può contenere frutta a guscio (PISTACCHIO, NOCI, MANDORLE)	
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO Presentation - packaging	Preconfezionato sottovuoto / Prepacked vacuum	
DESCRIZIONE ARTICOLO Item description	Coscia intera di suino, cotto a vapore dalla forma a bauletto <u>Senza glutine e senza lattosio.</u> Prodotto pastorizzato <i>Pork whole thigh, cooked with steam, round shape. <u>Lactose and gluten free.</u></i> <i>Pasteurized product</i>	

2. CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
CONFEZIONE Packaging	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i>	Sacchetto in plastica
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg) <i>Single piece net weight (kg)</i>	9,5 kg (peso variabile) / 9,5 kg (variable weight)
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g)</i>	46 g
IMBALLO Packaging	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing type</i>	Cartone / American box
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h)</i>	mm 400x300x250
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>total packing net weight</i>	10 kg (variable weight)
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packagings per packing</i>	1
	TARA IMBALLO (kg) <i>Packing tare (Kg)</i>	552 g
PALLET	TIPO DI PALLET <i>Type of pallet/Size (Kg)</i>	Pallet / palette A rendere - A perdere / to render - to lose Plastica - Legno / Wood - Plastique Tara / Tare: 3 - 25 kg
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg) <i>Single piece net weight (kg)</i>	
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g)</i>	

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / CARACHTERISTICS	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Per 100 g di prodotto) / Nutritional information typical values (per 100 g)	
VALORE ENERGETICO / Energy	469 kJ/111 kcal
GRASSI / Fat di cui saturi / <i>Saturated</i>	14 g 5,1 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates di cui zuccheri / <i>Sugars</i>	1,1 g 1,1 g
PROTEINE / Proteins	20 g
SALE / Salt	2,1 g
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC	
CARATTERISTICA Carachteristic	DESCRIZIONE Description
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect</i>	Prosciutto intero con pezzatura da 8 kg, colore tipico della cottura a vapore <i>Ham (8 kg), typical color of cooking</i>
ASPETTO INTERNO <i>Internal aspect</i>	Colore rosato <i>Rose color</i>
CONSISTENZA AL TAGLIO <i>Consistency at cutting</i>	Morbida e buona tenuta della fetta <i>Soft and good at cutting</i>
ODORE <i>Odour</i>	Naturale del prosciutto cotto <i>Typical</i>
SAPORE <i>Taste</i>	Delicato tendente al dolce <i>Delicate tending to the sweet</i>
pH	5,8 - 6,2
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CARACHTERISTICS	
PARAMETRO Parameter	VALORE / VALUE
Listeria m.	Assente in 25 g (Standard interno)
Enterobatteriaceae	10-100 ufc/g su 2 U.C (Standard interno)
Salmonella	Assente in 25 g (L. 283/62)
Anaerobi solfito riduttori	10-100 ufc/g su 2 U.C (Standard interno)

4. CONSIGLI PER L'USO / TIPS FOR USE

IMMAGINE PRODOTTO
(da catalogo a titolo esemplificativo)
Product image as example



Non forare la confezione. Aprire la confezione 10 minuti prima di affettare.
Do not pierce the package. Open the pack 10 minutes before slicing.

4. ETICHETTATURA / LABELLING

ETICHETTA CONFEZIONE
Packaging label

- Nome e Indirizzo produttore / *Producer name and address*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Logotipo del produttore / *Producer logo*
- Descrizione articolo / *Item description*
- Temperatura di conservazione / *Storage temperature*
- Peso netto / *Net weight*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Valori nutrizionali / *Nutritional information typical values*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Bar code / *Bar code*
- Origine della carne

ETICHETTA IMBALLO
Packing label

- Descrizione articolo / *Item description*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) / *Net weight (addition of single net weights inside the package)*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Bar code / *bar code*

VERIFICA / CHECKED

APPROVAZIONE / APPROVED

Controllo Qualità - **Gurrieri Leandra**

Amministratore Unico - **G.Battista Cascone**