

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	REV.6 del 02/05/2017
----------------------------------	-------------------------	----------------------



**DESCRIZIONE** : prosciutto cotto prodotto con coscia suina intera, salata, aromatizzata e cotta a vapore. L'aroma è tipico, dolce con note fruttate e leggermente speziato. La ricetta non contiene glutine né derivati del latte, il prodotto è quindi idoneo al consumatore celiaco e a quello intollerante al lattosio. Il prodotto è disponibile in formato bauletto e si presenta in doppio involucro (film igienico + bustone alluminato) intero o a metà.

**INGREDIENTI**: Coscia suina 75%, sale, destrosio, saccarosio, amidi di patata, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità: E621. Stabilizzanti: E450-451. Antiossidante: E316. Addensante: E407. Conservante: E250. Senza glutine e derivati del latte.

<b>Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati		X
Frutta a guscio ( mandorle, pistacchi, nocciole ...)		X
Sedano e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Sesamo e prodotti derivati		X
Solfiti		X
Lupini		X
Molluschi		X

<b>OGM</b>	il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.
------------	--

<b>ORIGINE INGREDIENTI</b>	<b>Carne:</b> Comunità Europea <b>Ingredienti:</b> Italia, Asia ( spezie )
----------------------------	--

<b>IMBALLI</b>	Imballi sono idonei al contatto con gli alimenti rispetto dei Reg. 1935/2004 CE , Reg. 2023/2006 CE
----------------	---

<b>VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g di prodotto</b>		<b>VALORI MICROBIOLOGICI</b>	
ENERGIA 100 gr prodotto Kcal/KJ	106 / 448	CBT - UFC/g	≤10000
GRASSI % / di cui saturi %	3,7/1,2	Enterobatteri - UFC/g	≤10
CARBOIDRATI % /di cui zuccheri %	4,5 / 2,9	E coli - UFC/g	≤10
Fibre %	0	Stafilococchi coag. (+) - UFC/g	≤10
PROTEINE %	13,8	Salmonella spp - assente/presente	ASSENTE
Sale %	2,2	L. monocytogenes assente/presente	ASSENTE

<b>Caratteristiche prodotto:</b>	Prodotto conforme alla normativa nazionale : UPSD < 81
----------------------------------	--

<b>ORGANOLETTICA</b>			
<b>ASPETTO</b>	<b>TEXTURE</b>	<b>OLFATTO</b>	<b>PALATO</b>
Coscia suina intera	Media consistenza	Tipico, intenso	Sporito

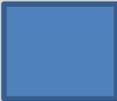
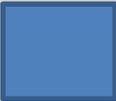


## DATI COMMERCIALI

ART.PRODOTTO	PEZZATURA - FORMA	COD EAN	N°PEZZI E DIMENSIONE CARTONE/BOX (bXhXl)
34610	BAULETTO	2-459693	n°2 - cartone 19,5X28,5X48,5
34611	BAULETTO META'	2-969192	n°4 - cartone 19,5X28,5X48,5
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

## PALLETIZZAZIONE

GRANDE IMBALLO	N° CARTONI-FILA	N°FILE	BANCALE
N.D.	6	6	EPAL

CONSERVAZIONE E MODALITA' DI UTILIZZO	Temperatura di conservazione: 0 / +4°C.; TMC: 180 gg ; prodotto destinato al consumatore medio identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.
PRODUTTORE	Prodotto e confezionato presso gli stabilimenti autorizzati IT 974 LP/CE, ITS2S3 L/CE Via R. Maffei 1495, 37050 Vallese di Oppeano (VR)
AZIENDA-DISTRIBUTORE	SALUMIFICIO AZZOLA EUGENIO SRL – Via Casale 19/B, Torre de' Roveri (BG) - L'Azienda opera secondo la normativa cogente Reg. 853/2004 e Reg. 178/2002. Numero di registrazione sanitario : IT 633 L/ CE .
QUALITA	  Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: <a href="mailto:qualita@trinitaspa.it">qualita@trinitaspa.it</a>

<i>Data di stampa</i>	<i>Data di validità</i>
13/04/2021	30/06/2021