



SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto	REV N°	6	
3683	Data	giu	2021

PROSCIUTTO STAGIONATO DOLCE RISERVA 5,5-6,2 S/O

Denominazione legale	PROSCIUTTO STAGIONATO	EAN	772800
Codice Aziendale	3683	GTIN	98008706036830
Peso Prodotto	Kg 5,5 - 6,2	Bollo CE	IT 713L CE

Sede di Produzione	via Cavo 8/A; 43037 Lesignano de Bagni (PR) Italy
---------------------------	---

Composizione	INGREDIENTI: Coscia di suino, sale.
---------------------	-------------------------------------

OGM	In ottemperanza a quanto disposto dai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 si dichiara che nel prodotto non risultano presenti ingredienti provenienti in toto o in parte da organismi geneticamente modificati
------------	---

Specifiche	Stagionatura minima mesi 10 - Forma piatta senza gambetto - Pulito completamente a coltello
-------------------	---

Informazioni al consumatore	Il prodotto non contiene allergeni la cui presenza deve essere dichiarata obbligatoriamente in etichetta ai sensi della vigente legislazione (tra cui fonti di glutine, latte e suoi derivati compreso il lattosio)
------------------------------------	---

Processo Tecnologico	Coscia di suino Origine: UE . Ricevimento materia prima - Salagione (dosaggio controllato del sale) - diffusione sale - riposo lavaggio - asciugatura - stagionatura - sugnatura - stagionatura finale (gestione computerizzata del microclima in tutte le fasi del processo) - lavaggio - disosso - pressatura - confezionamento - imballaggio.
-----------------------------	--

Shelf life	Totale	120	giorni
-------------------	--------	-----	--------

Modalità di conservazione	T. max 10°C
----------------------------------	-------------

Confezione	
Confezione	Sottovuoto - Polietilene termoformato
Imballaggio	Cartone
Dimensione	mm 505 x 360 x 175
Tara	g 764
Unità di vendita	2 Pezzi

Pallettizzazione	
Cartoni per strato	5
Strati	5
Totale cartoni	25
Totale pezzi	50

Valori nutrizionali medi per 100g		
Energia	1051	KJ
	252	Kcal
Grassi	16	g
di cui acidi grassi saturi	5,4	g
Carboidrati	0	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	27	g
Sale	4,9	g

PREPARATO DA	DPR-CRU
---------------------	---------

APPROVATO DA	RGQ
---------------------	-----

