



SCHEMA TECNICA

Codice Prodotto	REV N°	1	
105	Data	ago	2021

PROSCIUTTO COTTO SCELTO MARKET S.P.

Denominazione legale	PROSCIUTTO COTTO	EAN	404370
Codice Aziendale	105	GTIN	98008706001050
Peso Prodotto	Kg 7,0 - 8,5	Bollo CE	IT 251L CE / PL 30140303 WE

Sede di Produzione	via Lauro Ferrarini, 1 - Reggio Emilia - Italy / ul. Towarowa,1; 64-410 Sierakow - Poland
---------------------------	---

Composizione	INGREDIENTI: Coscia di suino, sale, saccarosio. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Aromi e spezie. Conservante: sodio nitrito.
---------------------	--

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	Forma pagnotta - Denominazione di vendita ai sensi del Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive: Prosciutto cotto scelto.
-------------------	---

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 - disosso - iniezione salamoia - massaggio - stampaggio - cottura a vapore - raffreddamento - confezionamento sottovuoto - risanamento termico - imballaggio.
-----------------------------	--

Shelf life	180	giorni
-------------------	-----	--------

Modalità di conservazione	T. +0/+4°C
----------------------------------	------------

Confezione	
Confezione	Sottovuoto - Busta in alluminio
Imballaggio	Cartone
Dimensione	mm 500x280x210
Tara	g 660±6%
Unità di vendita	2 pezzi

Pallettizzazione	
Cartoni per strato	6
Strati	4
Totale cartoni	24
Totale pezzi	48

Valori nutrizionali medi per 100g		
Energia	632	KJ
	151	Kcal
Grassi	9	g
di cui acidi grassi saturi	3,5	g
Carboidrati	0,6	g
di cui zuccheri	0,6	g
Proteine	17	g
Sale	1,8	g

PREPARATO DA	DPR-COT
---------------------	---------

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

