

Codice	10436			
Descrizione	Prosciutto Cotto Scelto TUNNEL 21 x 11 x 92			
Revisione	03			
Definizione	Carne di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore. Contiene Acqua aggiunta			
Ingredienti in Etichetta	Carne di Suino (82%) - Acqua - Fecola di Patate - Aromi - Sale - Destrosio - Antiossidante: E301 - Conservante: E250			
Origine della carne	UE			
Termine Minimo di Conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento			
Vita residua alla Consegna	120 giorni			
Specifiche Organolettiche	Aspetto esterno	Regolare, liscio ed uniforme (210 x 110 x 920)		
	Aspetto interno	Di colore rosa intenso		
	Consistenza	Omogenea e compatta		
	Aroma	Delicato		
	Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata		
Specifiche Chimico – Fisiche per 100 g di Prodotto Reg. UE n. 1169/11	Proteine	Grassi	Carboidrati	Umidità
	18,00	2,50	3,00	70,50
	Ceneri	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Cloruro di Sodio
	3,00	0,90	1,00	1,80
	Valore Energetico KJ	Valore Energetico Kcal	aW	Valore pH
	445,17	106,50	0,95	5,90
Specifiche Microbiologiche	Carica Batterica Mesof. Tot. (UFC/g)	Enterococchi (UFC/g)	Escherichia Coli (UFC/g)	
	< 10.000	< 50	< 10	
	Anaerobi Solfito Riduttori (UFC/g)	Staph. aureus (coag. +) (UFC/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	
	< 10	< 100	Assente	
	Listeria monocytogenes (in 25 g)	-	-	
	Assente	-	-	
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Involgente primario		Peso unitario (kg)	
	Sottovuoto in sacco di polietene – idoneo per contatto alimentare		16,00	
	Imballo Secondario (IS)	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)	
	Cassone Plastico	24	384,00	
	(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)	
	1	1	1	
	Dimensioni Imballo Secondario (Esterne in mm)			
Larghezza	Lunghezza	Altezza		
800	1200	800		
Codice EAN	2200961			
Specifiche di Trasporto e Stoccaggio Prodotto e Confezionato da	A temperatura non superiore ai 4° C			
	COMAL s.r.l. (IT R4M8K CE)			

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti norme di settore ed ai principi del Sistema H.A.C.C.P., tutti i materiali che lo costituiscono (materia prima, ingredienti ed involgente primario) sono preventivamente controllati ed identificati permettendo una completa tracciabilità interna di ogni lotto di prodotto. Sono inoltre attive su tutte le linee produttive le procedure SSOP e GMP. COMAL s.r.l. dichiara di operare conformemente a tutte le norme vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Allergeni che entrano nella composizione del prodotto: **nessuno**.
Prodotto SENZA Glutine, SENZA Proteine del Latte, SENZA Lattosio.

COMAL s.r.l. indica in etichetta la presenza di eventuali componenti ottenuti da **OGM** comprendendo anche la presenza accidentale. Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

COMAL s.r.l. può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Redatto			Verificato			Approvato		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
01.10.2020	RA	Copia originale firmata	01.10.2020	RCQ	Copia originale firmata	01.10.2020	DIR	Copia originale firmata