

|  |   |   |                           |                  |
|--|---|---|---------------------------|------------------|
| <b>Codice</b>  | 10436   |   |                           |                  |
| <b>Descrizione</b>   | Prosciutto Cotto Scelto TUNNEL 21 x 11 x 92   |   |                           |                  |
| <b>Revisione</b>   | 03  |   |                           |                  |
| <b>Definizione</b>   | Carne di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore. Contiene Acqua aggiunta                        |   |                           |                  |
| <b>Ingredienti in Etichetta</b>  | Carne di Suino (82%) - Acqua - Feccola di Patate - Aromi - Sale - Destrosio - Antiossidante: E301 - Conservante: E250 |   |                           |                  |
| <b>Origine della carne</b>   | UE  |   |                           |                  |
| <b>Termine Minimo di Conservazione</b>                                       | Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento  |   |                           |                  |
| <b>Vita residua alla Consegna</b>  | 120 giorni  |   |                           |                  |
| <b>Specifiche Organolettiche</b>   | 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 |                           |                  |
| <b>Specifiche Chimico – Fisiche per 100 g di Prodotto Reg. UE n. 1169/11</b> | 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             |
| <b>Specifiche Microbiologiche</b>  | 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   | -   | -                         |                  |
| <b>Specifiche di Confezionamento ed Imballo</b>                              | 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   |                           |                  |
| <b>Codice EAN</b>  | 2200961   |   |                           |                  |
| <b>Specifiche di Trasporto e Stoccaggio Prodotto e Confezionato da</b>       | 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 |