

Codice Articolo Prodotto	30ACNL010076□	<b>Fratelli Riva</b> 
Denominazione Legale di vendita	Prosciutto Cotto Alta Qualità	

LINEA Interi  
 EAN 2090795  
 ITF 98019730090798



Ricevimento materie prime --> Mondatura-->Climatizzazione in cella-->Disosso-->Stoccaggio in cella-->Preparazione salina-->Stoccaggio salina-->Siringatura/Aggiunta salina-->Massaggio/Zangolatura --> Stampaggio/Disaerazione e pressatura a freddo-->Cottura-->Pressatura a caldo-->Disistampaggio e Toelettatura-->Imbustamento e rilevazione presenza metalli-->Pastorizzazione di superficie -->Raffreddamento prodotto confezionato-->Cartonamento-->Stoccaggio-->Spedizione/Vendita

**PROCESSO PRODUTTIVO****CLAIMS**

Carne 100% Italiana  
 SENZA GLUTINE  
 SENZA AGGIUNTA DI GLUTAMMATO  
 SENZA DERIVATI DEL LATTE

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Prosciutto Cotto di Alta Qualità, ottenute da cosce fresche Nazionali selezionate, senza glutine, senza derivati del latte, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato aggiunto. Con solo Aromi naturali

**ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

Carne di suino Origine: Italia

**PAESE DI NASCITA**

Italia

**PAESE DI ALLEVAMENTO**

Italia

**PAESE DI MACELLAZIONE**

Italia

**PAESE DI****TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO**

Italia

**INGREDIENTI**

Coscia di Suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

**Allergeni**

Assenti

**Reg. UE 1169/2011 All. II**

Il rischio è stato analizzato e sono state messe in atto azioni per prevenire eventuali contaminazioni accidentali (Procedura P7.D)

**Ingredienti OGM****Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003**

Assenti

**PEZZATURA**

8,5 kg circa

TMC espresso come "Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aa

120 giorni

VITA RESIDUA: 90 giorni

<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare da 0 °C a +4 °C
<b>COLORE</b>	Rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso
<b>ODORE</b>	Tipico
<b>SAPORE</b>	Sapore è caratteristico e delicato
<b>CONSISTENZA</b>	Soda con sufficiente resistenza alla compressione
<b>ASPETTO</b>	Forma arrotondata tipica dello stampo NOCE
<b>FORMATO STAMPO</b>	Noce

**CONFEZIONAMENTO**

<b>CONFEZIONE</b>	Sacco Alluminato	
<b>VELINA</b>	VE0033	VELINA LETTERE DALL'ITALIA CONTATTO
<b>SACCO</b>	SA0243	SACCO MD LETTERE ITALIA COTTO NAZ
<b>ETICHETTA DI LEGGE</b>	ET0570	ETICHETTA INTERI 79x80
<b>CARTONE</b>	CT0168	CARTONE TIPO1 FUST X SENZA ANTIB H20
<b>ETICHETTA CARTONE</b>	ET0036	ETICHETTA CARTONE

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>PEZZI PER CARTONE</b>	1
<b>CARTONI PER PIANO:</b>	10
<b>N. PIANI:</b>	4

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	Alla produzione Valore e UM	Limite di accettabilità (Shelf life) Valore e UM
Listeria m.	Assente in 25g	Assente in 25g
Salmonella spp	Assente in 25g	Assente in 25g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI**

UPSD	≤ 76,5	
pH	6	± 0.3
a <sub>w</sub>	0,95	± 0.03

**Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia	724 kJ / 173 kcal	
Grassi	10	g
Di cui saturi	3,5	g
Carboidrati	0,8	g
Di cui zuccheri	0,8	g
Proteine	20	g
Sale	1,8	g

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti  
 Autorizzazione sanitaria: IT 1316 L CE  
 Certificazioni volontarie: BRC, IFS