


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

LINEA Interi
 EAN 2090795
 ITF 98019730090798

**PROCESSO PRODUTTIVO**

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

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
PAESE DI ALLEVAMENTO
PAESE DI MACELLAZIONE
PAESE DI TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Italia
 Italia
 Italia
 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

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

CONFEZIONAMENTO

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

PALLETTIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE	1
CARTONI PER PIANO:	10
N. PIANI:	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 _w	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