



**PROSCIUTTO ITALIANO ET. TERE VERDIANE**  
**ITALIAN HAM ET. TERRE VERDIANE**



DATA EMISSIONE:

09/04/2024

CE IT 669 L

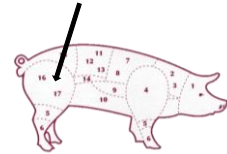
Rev. 03 del 28/09/2021

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION**



La denominazione indica un tipo di prosciutto prodotto nell'ambito del territorio geografico nazionale. È un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso). Per la produzione viene utilizzata solo carne suina di allevamenti italiani che non abbia subito processi di congelamento.

*The name indicates a type of ham produced within the Italian geographic territory. It is a delicatessen product obtained by processing the posterior anatomical region (from the thigh to the tarsus). For the production, only pork from Italian farms that has not undergone freezing processes is used.*



**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Coscia di suino, sale / Pork leg, salt

**ORIGINE CARNE / MEAT ORIGIN**

Italia/Italy

**CONSERVAZIONE / PRESERVATION**

**STAGIONATURA MIN. / MIN. CURING TIME**

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

**SFUSO / BULK**

**SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED**

12 mesi / 12 months

**SHELF-LIFE/ BEST BEFORE**

prodotto soggetto a calo peso / product subject to weight loss

180 giorni dal conf. / 180 days from packaging

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / FACTS AVERAGE PER 100G**

**NUTRITIONAL**

**TEMP. DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMP.**

luogo fresco ed asciutto / cool and dry place

0°C - + 10°C

**ENERGIA/ENERGY**

kJ

1010

**DOPO APERTURA / AFTER OPENING**

conservare in frigorifero / keep refrigerated

kcal

242

**MODALITÀ D'USO / HOW TO USE**

Consumare previo affettamento / Consume after slicing

**Grassi/Fat**

g

16

**di cui saturi/ of which saturates**

g

5,1

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE / MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Salmonella spp.: assente in 25g.  
Listeria monocytogenes: <100 ufc/g  
Aw ≤ 0.92

**Carboidrati / Carbohydrates**

g

<0,5

**di cui zuccheri/ of which sugar**

g

0

**Proteine/protein**

g

25

**Sale/salt**

g

5,6

**DICHIARAZIONI / STATEMENTS**

GLUTINE: il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci.

POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Reg. UE 1169/2011): nessuno.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

GLUTEN : the product is suitable for consumers with celiac disease

POTENTIAL ALLERGENS (Ref. Dir. 2007/68/CE dated 27.11.2007 – All. III bis and connected regulations): none

NONE GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (G.M.O.) (Ref. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 and connected regulations) : no ingredients derived from or containing GMO have been used.

**INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION**

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	01PRONA2TV	Smaltimento
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DISSOSSATO PRESSATO / BONELESS PRESSED	
EAN PRODOTTO / EAN PRODUCT	2241717	
EAN CARTON / EAN BOX		
IMBALLO/PACKAGING	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED	Busta SV 7 - plastica
PESO / WEIGHT	6kg-8,5kg	
PEZZI/CTN - PCS/CASE	2	
CTN/ STRATO - CASE/LAYER	4	
NR. STRATI / NB. LAYER	6	
DIMENSIONE CARTONE / CASE DIMENSION	590x390x160	Cartone PAP20 - carta

**GUALERZI S.P.A.**

Sede legale: Via Torrechiara 25, 43013 Pilastro di Langhirano(PR) – Italia

number: IT 669 L CE - IT HY5N CE

Tel: +390521-639125 ext. 214 Fax: +390521630424

www.arcagualerzi.it - info@arcagualerzi.it

Approval