



SCHEDA TECNICA

SC.TEC.01 Rev.11 del 22/12/2016

Prodotto	Prosciutto cotto alta qualità Modena affettato G70 atp
Codice	088215

Caratteristiche tecniche

caratteristiche fisiche	confezionato in ATP
Ingredienti	senza glutine, senza polifosfati, senza derivati del latte Carne di suino (96%), sale, saccarosio, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250.
codice EAN di pezzo	8018896882152
codice EAN di cartone	08018896882152
Conservazione	> 0°C / +4°C
TMC secondo le condizioni indicate in etich.	30 giorni
Peso netto indicativo (Kg)	0,70
Descrizione del processo produttivo	La coscia intera viene dapprima disossata e accuratamente rifilata. Successivamente viene siringata per introdurre tutti gli ingredienti e massaggiata in zangola per circa 20 ore alla temperatura di 3°C circa. Una volta assorbiti fino negli strati profondi il sale e gli aromi, la coscia viene riposta all'interno di uno stampo, sigillata e cotta in forno a vapore per circa 8 ore attraverso vari stadi di diverse temperature che assicurano l'eliminazione della flora batterica indesiderata. Il prodotto, una volta cotto e raffreddato, viene tolto dallo stampo, liberato dall'involucro protettivo, confezionato in sottovuoto, pastorizzato, raffreddato, affettato in camera bianca, confezionato in ATP, etichettato ed avviato alla commercializzazione.
Origine della materia prima	Europa, preferenzialmente Italia
Destinazione d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.

Caratteristiche microbiologiche

Aw	<0,99
SALMONELLA SPP.	Assente in 25 g
LISTERIA MONO.	Assente in 25 g

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	colore rosa intenso delle parti carnee magre
Odore	delicato e fragrante
Sapore	dolce e avvolgente

Valori nutrizionali approssimativi per 100 g di prodotto

Energia 541 kJ / 129 Kcal

Grassi	4,1 g	Carboidrati	0,3 g	Proteine	22,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,6 g	di cui zuccheri	0,3 g	Sale	1,6 g

Caratteristiche imballaggi

Imballaggio primario

Tipo	Materiale	Tara (Kg)
ATP	PE	0,01

Imballaggio secondario

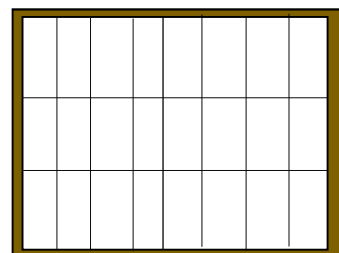
Materiale	Tipo	Tara (Kg)	Dimensioni esterne (cm)			Tipo di pallet
			Base	Profondità	Altezza	
Cartone ondulato	A	0,110 +/-8%	14	25	21	EPAL

Pezzi per collo	Colli per strato	Strati per pallet	TOT. colli per pallet	Peso netto pallet	Altezza cm (incluso il pallet)
10	24	10	240	1.680,00	225,00

FOTO PRODOTTO



PALLETTIZZAZIONE VISTA DALL'ALTO



ALLERGENI IN ACCORDO CON IL REGOLAMENTO 1169/2011
ASSENTE PRESENZA NEL PRESENZA PRESENTE NELLO STABILIMENTO
PRODOTTO ACCIDENTALE

Cereali contenenti glutine (chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati dai cereali	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X			X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e di Queensland prodotti e da essi derivati.	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			

OGM

Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di OGM.

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Industria Salumi Simonini

Denominazione prodotto: PROSCIUTTO COTTO FETTE MONO GR 70 PZ 15

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (in ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione:

19/11/2018

TIMBRO E FIRMA:

INDUSTRIA SALUMI
SIMONINI S.p.A.
Via...
41012 ZAVATELLO (MO)
S.P.A. 01483360365