



Salumificio Nino Galli

SALUMIFICIO NINO GALLI S.p.A.
Capitale Sociale € 925.000,00 interamente versato
Via S. Anna, 17 - 28881 Casale Corte Cerro (VB) ITALIA
Partita IVA/Vat code: IT 00861400034



IT136 L
CE
Regione Piemonte
ASL n. 14 VCO



SCHEDA TECNICA PROSCIUTTO COTTO ORIGINE UE BIO & GREEN

Prodotto classificato "Alta Qualità" secondo D.M. 21/09/2005 e successive modifiche

Codici articolo: B0265-B0266-B0267-B90268

REALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE

Prosciutto cotto realizzato con coscia di suini provenienti da allevamenti Biologici dell'Unione Europea, selezionati ed opportunamente lavorati.

Dopo la salatura, i prosciutti sono sottoposti ad una fase di maturazione, con successiva cottura al forno e successiva pastorizzazione.

Il prodotto è controllato da CCPB srl IT-BIO-009 in applicazione al regolamento 834/07.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	Conf. primario	Pallettizzazione	Cod. EAN	Modalità di conservazione
Prosciutto Cotto Bio&Green Intero con cotenna Cod. B0265	6-6,5 kg ca.	Sacchetto termoretraibile sottovuoto	2 pz/cartone Cartone: 503X283X168 600 g Bancale 80x120 cm n.6 cartoni x n. 6 piani	2935519	0-4°C
Prosciutto Cotto Bio&Green Metà con cotenna Cod. B0266	3 kg ca.	Sacchetto termoretraibile sottovuoto	4 pz/cartone Cartone: 503X283X168 600 g Bancale 80x120 cm n.6 cartoni x n. 6 piani	2396616	0-4°C
Prosciutto Cotto Bio&Green Intero senza cotenna Cod. B0267	6-6,5 kg ca.	Sacchetto Alluminato Sottovuoto	2 pz/cartone Cartone: 503X283X168 600 g Bancale 80x120 cm n.6 cartoni x n. 6 piani	2644559	0-4°C
Prosciutto Cotto Bio&Green Affettato Cod. B90268	100 g peso fisso	Vaschetta in ATP termo-accoppiata	10 pz/cartone Cartone: 255X226X150 Bancale 80x120 cm n.15 cartoni x n.7 piani		0-4°C

Ingredienti: Carne di suino biologica; sale; antiossidante: E325; destrosio biologico; correttore di acidità: E331; aromi naturali di spezie ed erbe aromatiche; conservante: E250.

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.

Il prodotto è **SENZA OGM, SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO.**

TMC: 150 gg pezzatura intera, 60 gg metà, 30 gg affettato

GLI IMBALLI utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente: Reg. (CE) 1935/04; Reg. (CE) 1895/05; Reg. (UE) 10/2011 e succ. modifiche; Reg. (CE) 2023/06; D.M. 21/3/73 e succ. modifiche; DPR 777/82 e succ. modifiche; DPR 108/1992.

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006

PRODOTTO IN ITALIA CON CARNE DI ORIGINE UE



Salumificio Nino Galli

SALUMIFICIO NINO GALLI S.p.A.
Capitale Sociale € 925.000,00 interamente versato
Via S. Anna, 17 - 28881 Casale Corte Cerro (VB) ITALIA
Partita IVA/Vat code: IT 00861400034



IT 136 L
CE
Regione Piemonte
ASL n. 14 VCO



TABELLA NUTRIZIONALE (g /100g)

Valore energetico	565/134 Kj/kcal
Grassi	5,1 g
di cui saturi	1,7 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Fibre	1,1 g
Proteine	21,3 g
Sale	2,3 g

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella Spp	Assente in 25 g

FOTO PRODOTTO



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: SALUMIFICIO NINO GALLI SPA

Denominazione prodotto: B0267 PROSCIUTTO COTTO BIO AQ S/COT.KG 8,5

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (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: 18/03/2024

