

<b>Codice</b>	10411			
<b>Descrizione</b>	Prosciutto Cotto Alta Qualità BORGNO NORCINO PRESTIGIO			
<b>Revisione</b>	00			
<b>Definizione</b>	Coscia Intera di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore			
<b>Ingredienti in Etichetta</b>	Coscia di Suino - Sale - Aromi Naturali - Antiossidante: E301 - Conservante: E250			
<b>Origine della carne</b>	UE			
<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento			
<b>Vita residua alla Consegna</b>	120 giorni			
<b>Specifiche Organolettiche</b>	Aspetto esterno	Liscio ed uniforme		
	Aspetto interno	Di colore rosa intenso		
	Consistenza	Omogenea e compatta		
	Aroma	Delicato		
	Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata		
<b>Specifiche Chimico – Fisiche per 100 g di Prodotto Reg. UE n. 1169/11</b>	Proteine	Grassi	Carboidrati	Umidità
	20,00	6,50	0,50	70,00
	Ceneri	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Cloruro di Sodio
	3,00	2,00	0,50	2,00
	Valore Energetico KJ	Valore Energetico Kcal	aW	Valore pH
587,29	140,50	0,95	5,90	
<b>Specifiche Microbiologiche</b>	Carica Batterica Mesof. Tot. (UFC/g)	Enterococchi (UFC/g)	Escherichia Coli (UFC/g)	
	< 10.000	< 50	< 10	
	Anaerobi Solfito Riduttori (UFC/g)	Staph. aureus (coag. +) (UFC/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	
	< 10	< 100	Assente	
	Listeria monocytogenes (in 25 g)	-	-	
Assente	-	-		
<b>Specifiche di Confezionamento ed Imballo</b>	Involgente primario		Peso unitario (kg)	
	Sottovuoto in sacco di alluminio – Idoneo per contatto alimentare		8,00	
	Imballo Secondario (IS)	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)	
	Cartone	1	8,00	
	(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)	
	9	6	54	
	Dimensioni Imballo Secondario (Esterne in mm)			
Larghezza	Lunghezza	Altezza		
280	390	220		
<b>Codice EAN</b>	2885154			
<b>Specifiche di Trasporto e Stoccaggio Prodotto e Confezionato da</b>	A temperatura non superiore ai 4° C			
	COMAL s.r.l. (IT R4M8K CE)			

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti norme di settore ed ai principi del Sistema H.A.C.C.P., tutti i materiali che lo costituiscono (materia prima, ingredienti ed involgente primario) sono preventivamente controllati ed identificati permettendo una completa tracciabilità interna di ogni lotto di prodotto. Sono inoltre attive su tutte le linee produttive le procedure SSOP e GMP. COMAL s.r.l. dichiara di operare conformemente a tutte le norme vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

**Allergeni** che entrano nella composizione del prodotto: **nessuno**.  
**Prodotto SENZA Glutine, SENZA Proteine del Latte, SENZA Lattosio.**

COMAL s.r.l. indica in etichetta la presenza di eventuali componenti ottenuti da **OGM** comprendendo anche la presenza accidentale. Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

COMAL s.r.l. può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Redatto			Verificato			Approvato		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
17.07.2020	RA	Copia originale firmata	17.07.2020	RCQ	Copia originale firmata	17.07.2020	DIR	Copia originale firmata