
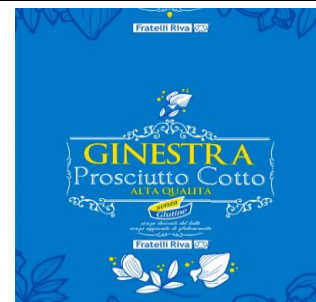


Codice Articolo Prodotto	30AC200I0200	Fratelli Riva 
Denominazione Legale di vendita	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	

LINEA	INTERI
EAN	2892020
ITF	98011175330408



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 SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

CARNE ORIGINE UE
INGREDIENTI Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, 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 Assenti
Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PEZZATURA 8 kg c.ca
TMC 120 giorni **VITA RESIDUA: 90 giorni**

CONSERVAZIONE Da 0° C a +4° C
COLORE Roseo
ODORE Gradevole
SAPORE Buono
CONSISTENZA Soda
ASPETTO Prosciutto cotto Intero
FORMATO STAMPO Botticello

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE	Sacco alluminato stampato	
SACCO	SA0166	SACCO GINESTRA NEW
ETICHETTA DI LEGGE	ET0570	ETICHETTA INTERI 79x80
CARTONE	CT0007	SCATOLE CARTONE RIVA 2
ETICHETTA CARTONE	ET0036	ETICHETTA CARTONE

PALLETTIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE	2
CARTONI PER PIANO:	6
N. PIANI:	5

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

pH	6	± 0.3
a _w	0,95	± 0.03

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	727 kJ / 174 kcal	
Grassi	11	g
Di cui saturi	4,2	g
Carboidrati	0,8	g
Di cui zuccheri	0,8	g
Proteine	18	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