
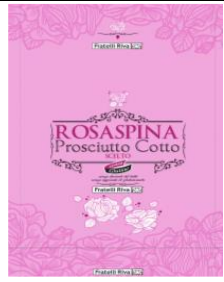


Codice Articolo Prodotto	30AC300I0645	Fratelli Riva 
Denominazione Legale di vendita	PROSCIUTTO COTTO SCELTO	

LINEA INTERI
EAN 2330300
ITF 98011175330309

PROCESSO PRODUTTIVO Ricevimento materie prime - Mondatura - Climatizzazione in cella - Disosso - Stoccaggio in cella - Preparazione salina - Stoccaggio salina - Siringatura/Aggiunta salina - Masaggio/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, addensante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250.

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
SACCO SA0163 **SACCO ROSASPINA SCELTO**
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	619 kJ / 148 kcal	
Grassi	8,0	g
Di cui saturi	3,5	g
Carboidrati	1,0	g
Di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	18	g
Sale	2,0	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