

Codice	90190		
Descrizione	Prosciutto Cotto NEGRI ZERO		
Revisione	03		
Definizione	Coscia Intera di Suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore. Contiene Acqua aggiunta		
Ingredienti in Etichetta	Carne di Suino (68%) - Acqua - Fecola di Patate - Aromi - Sale - Gelificante: E407 - Destrosio - Antiossidante: E301 - Conservante: E250		
Origine della carne	UE		
Termine Minimo di Conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento		
Vita residua alla Consegna	120 giorni		
Specifiche Organolettiche	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	
Specifiche Chimico – Fisiche per 100 g di Prodotto Reg. UE n. 1169/11	Proteine	Grassi	Carboidrati
	15,00	4,00	4,50
	Ceneri	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri
	3,00	1,50	1,50
	Valore Energetico KJ	Valore Energetico Kcal	aW
	476,52	114,00	0,96
			Umidità
			73,50
			Cloruro di Sodio
			2,10
			Valore pH
			6,20
Specifiche Microbiologiche	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	-	-
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Involgente primario		Peso unitario (kg)
	Sottovuoto in sacco di polietene – Idoneo per contatto alimentare		8,50
	Imballo Secondario (IS)	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)
	Cartone	2	17,00
	(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)
	6	6	36
	Dimensioni Imballo Secondario (in mm)		
	Larghezza	Lunghezza	Altezza
	290	510	230
Codice EAN	2901900		
Specifiche di Trasporto e Stoccaggio	A temperatura non superiore ai 4° C		
Prodotto per NEGRI da	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. NEGRI 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.

NEGRI 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.

NEGRI 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
21.12.2020	RCQ	Copia originale firmata	21.12.2020	RCQ	Copia originale firmata	21.12.2020	DIR	Copia originale firmata