



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 30/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PROSCIUTTO CRUDO EUROPEO ADDOBBO

Denominazione commerciale	Prosciutto Crudo
Denominazione legale	Prosciutto Crudo stagionato disossato Europeo Addobbo
Produttore	BP PROSCIUTTI srl Strada Comunale Del Cristo 12/14, 43040 - Solignano (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Provenienza	Paesi CE, stabilimenti riconosciuti
Stagionatura	12 mesi
Ingredienti	Coscia di suino, sale marino
Allergeni	Nessuno secondo il Reg. (CE) n. 1169/2011
OGM	Assenti secondo Regg. (CE) n. 1829-1830/2003
Conservazione	Max +10°C
TMC	180 giorni
Peso netto	6,3kg ca
Diagramma di lavorazione	Materia -> Disosso e pulizia -> Stampaggio -> Confezione
Confezione	In termoformatrice sottovuoto, termoretrato con pellicola trasparente. Rete: bianca Stagnola sul gambo: verde

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0121
Bollo CE	IT 1156L CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico		
	kJ	957
	kcal	229
Grassi	g	13
di cui acidi grassi saturi	g	4,7
Carboidrati	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	28
Sale	g	5,4

-Caratteristiche microbiologiche-

Listeria monocytogenes *	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Staphylococcus aureus	<500 ufc/g

*Reg. (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Nitrati	Assenti
Nitriti	Assenti
pH *	<6,2

*Prodotto deteriorabile ai sensi dell'art.62 comma 4 lettera c (pH > 4,5) della legge 27/2012

-Caratteristiche logistiche-

Etichetta bilancia	Formato: 68mm x 80mm
Etichetta cartone	Formato: 80mm x 125mm
Tipologia cartone	Ondulato bianco 565mm x 380mm x 195mm
Pezzi per cartone	2
Pallet	32 crt 4 crt/piano 8 piani
Altezza massima	160cm