VIANI
SALUMIFICIO
Salumificio Viani S.r.l.
53037 SAN GIMIGNANO (Siena) - Loc.Cusona
Tel. 0577 989212 r.a. - Fax. 0577 989213
www.salumificioviani.com - email: viani@salumificioviani.com
pec: salumificioviani@pec.salumificioviani.com
C.F. 03665510487 - P.IVA 00922040522 - EORI IT00922040522 - Cap.Soc. € 51.480,00 i.v.
Iscr.reg.Imprese di Siena N. 60808 - R.E.A. N.100504 - N.Mecc. SI 008151

Tipo Documento: **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Data di Aggiornamento: **13/12/2022** Approvato RSGQ

Denominazione di Vendita del Prodotto:	**A "TUTTA FETTA" COSCIA DI SUINO STAGIONATA**
Tipo confezione:	S/pepe sottovuoto a metà

CODICE INTERNO AZIENDA: 11757	**CODICE EAN:**

Ingredienti	**Caratteristiche del Prodotto**
Coscia di Suino, Sale, Aglio, Spezie.	Provenienza: *Cosce di Suino di ORIGINE UE* La "Mattonella" Viani viene prodotta con cosce di suino disossate all'origine. La lavorazione subita e gli aromi impiegati sono quelli tipici della tradizione toscana. Il prodotto si presenta con forma squadrata per un taglio facile e vantaggioso. La rintracciabilità viene garantita dall'apposizione del lotto in etichetta.

Ingredienti Allergeni contenuti nel prodotto: N E S S U N O - Ingredienti del prodotto di copertura: sugna di suino, farina di riso, sale, pepe. Si consiglia di rimuovere prima del consumo. SENZA GLUTINE

Valori Nutrizionali medi per 100 g		
Energia:	152 Kcal	638 KJ
Grassi:	6,4g	di cui saturi 2,4g
Carboidrati:	0,4g	di cui zuccheri 0g
Proteine:	23,2g	
Sale:	4,94g	

Parametri Microbiologici e Chimico-fisici	
Salmonella spp.	Assente 25 g
Listeria m.	Secondo Reg. (CE) n. 2073/2005

Caratteristiche Confezione		**Imballaggio**	
Imballo Primario	nessuno	Tipo Imballo	Scatola di Cartone
Pezzatura	Media di ogni metà kg. 2,750/3,000 c.a.	Pezzi Contenuti Imballo	
Tipo Confezione	Sottovuoto	Peso approx Imballo	
		Tara	
Confezione Sottovuoto	Film plastico impermeabile termoretraibile applicato sottovuoto Etichetta PVC3/Involucro 07: RACCOLTA PLASTICA	Misure Imballo	
		Imballi per strato Pallet	
		Strati per Pallet	

Modalità di Conservazione e Trasporto		**Durata Vita del Prodotto**	
Modalità Conservazione del Prodotto S/Vuoto	Conservare in Frigo da 0° a +7°C - non forare la confezione	Durata vita prodotto in confezione integra	Giorni 180
		TMA (termine minimo di accettazione a magazzino)	Giorni 120
Modalità di Trasporto	Con mezzo refrigerato al riparo da sbalzi di temperatura	Modalità di consumo	Se confezionato s/vuoto, aprire la confezione ed attendere 10 minuti prima del consumo.

Informazioni Fornite in Etichetta	
Denominazione di Vendita del Prodotto	Denominazione del Produttore
Sede di Produzione e Confezionamento	Numero di riconoscimento CEE del Produttore
Elenco ingredienti	Lotto di produzione e/o confezionamento
Modalità di conservazione	Termine Minimo di Conservazione