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 009222040522 - EORI IT09222040522 - Cap.Soc. € 51.480,00 i.v.
Iscr.reg.Imprese di Sueba N. 60808 - R.E.A. N.100504 - N.Mecc. SI 008151

IT 1329 L CE

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

CSQA NORMA UNI EN ISO 22005:2008 CERT. n° 57572

IFS Food

VIANI SALUMIFICIO 1922

Tipo Documento: **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Data di Aggiornamento: **23/03/2023** Approvato RSGQ

Denominazione di Vendita del Prodotto:	**PROSCIUTTO COTTO (VITRE)**
Tipo confezione:	META' SOTTOVUOTO

CODICE INTERNO AZIENDA: 13949	**CODICE EAN:**

Ingredienti

Carne di suino (68%), Acqua, Fecola di patate, Aromi, Sale, Gelificante E407, Destrosio, Antiossidante: E301; Conservante: E250.

SENZA GLUTINE, SENZA DERIVATI DEL LATTE
Origine delle carni: Coscia di suino di origine UE

Ingredienti Allergeni contenuti nel prodotto: NESSUNO

Caratteristiche nutrizionali (Reg. CE n 1169/2011)
Valori medi per 100 g di prodotto

Energia:	116,00 Kcal - 484,88 kJ
Grassi:	4,00 g
di cui saturi:	1,50 g
Carboidrati:	4,50 g
di cui zuccheri:	1,50 g
Proteine:	15,50 g
Cloruro di sodio:	2,10 g

Parametri Microbiologici (Valori di riferimento)	
Salmonella spp in 25 g	ASSENTE
Listeria monocytogenes in 25 g	ASSENTE

Caratteristiche Confezione		**Imballaggio**	
Imballo Primario	Busta alluminata /Busta plastica Codice riciclo busta 90/ 07 – raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune	Tipo Imballo	Scatola di cartone
Pezzatura	Circa kg. 4,5± 5%	Pezzi Contenuti Imballo	/

Modalità di Conservazione e durata Vita

Shelf-Life Giorni 60 a T compresa fra 0° e +4°C

Informazioni Fornite in Etichetta	
Denominazione di Vendita del Prodotto	Denominazione Produttore o Confezionatore o Venditore
Sede del Produttore o Confezionatore o Venditore	Numero di riconoscimento CEE Produt. o Conf. o Vend.
Elenco ingredienti	Lotto di produzione e/o confezionamento
Modalità di conservazione	T.M.C.