GRUPPO TRINITÁ	Scheda Tecnica	TSC15

Rev. 05 01/07/2021

Den. commerciale:	PROSCIUTTO COTTO	Nome prodotto :	FEUDO



DESCRIZIONE : Il Feudo è un prosciutto cotto tradizionale di coscia suina intera. La carne è di provenienza CE. L'aroma è tipico del prodotto dolce e leggermente speziato. Il prodotto è senza polifosfati e senza glutine. Pastorizzato in bustone alluminato. Il peso medio è di 8 Kg al pezzo intero.

Ingredienti: coscia suina 80%, acqua, sale, amidi di patata, aromi, spezie. Antiossidante: E316 . Conservante : E250

Allergeni 2003/89/CE	Pesente	Assente	Presente in tracce	Presenza in stabilimento
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia e prodotti derivati		X		
Latte e prodotti derivati		X		
Frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole ...)		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Senape e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Solfiti		X		
Lupini		X		
Molluschi		X		

Allergeni	In riferimento alla Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche, il prodotto non contiene allergeni. Presente nel prontuario celiaci.
OGM	il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.

Microbiologica

CBT	Staf. aureus c. (+)	Enterobatteri	Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.
$<10^4$	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	Assente / 25 g	Assente /25g

Chimica (valori medi su 100 g)

Umidità	Proteine	Grassi / di cui saturi	Ceneri / Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	Energia Kcal-KJ
75,32	14,8	2,7 /0,8	4,0 / 2,1	3,2 /0,83	96,2 / 405

Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando RDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 Kcal.

Calorie	Proteine	Grassi / di cui saturi	Sale	Carboidrati/di cui zuccheri
kcal. 32	g. 4,9	g. 0,91 / g. 0,27	g. 0,71	g. 1,0/0,28
1,6%	9,80%	1,3% - 1,3%	11,70%	0,4% - 0,3%

Altri parametri

UPSD < 81
Ph: 6 - 6,5

GRUPPO TRINITÁ	**Scheda Tecnica**	TSC15

Rev. 05 01/07/2021

PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
PROSCIUTTO COTTO S/P "FEUDO"	50300	2-883080	2	6	5
PROSCIUTTO COTTO S/P "FEUDO" 1/2	50301	2-680627	4	6	5
PROSCIUTTO COTTO S/P "FEUDO" MATTONELLA	50302	0	0	0	0

ORGANOLETTICA	TEXTURE : media	OLFATTO : delicato	SAPORE : spido, leggera speziatura.

Imballi	Imballi sono idonei al contatto con gli alimenti rispetto dei Reg. 1935/2004 CE , Reg. 2023/2006 CE
Conservazione e modalità di utilizzo	Temperatura di conservazione: 0 / +4°C.; TMC: 180 gg ; prodotto destinato al consumatore medio identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.
Azienda IFS Food	La Trinità SpA – Industria Salumi- Via R. Maffei 195, Vallese di Oppeano (VR) - opera secondo la normativa cogente Reg. 853/2004 e Reg. 178/2002. Numero di registrazione sanitario : IT 974 LP CE (certificato IFS- SGS-n° DE 12/81840104) – IT S2S3P CE (certificato IFS- SGS-n° DE 12/81840104) - IT 1670/L (sito non certificato).
Qualità	Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: qualita@trinitaspa.it

Data di stampa 20/11/2024 10:16