



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01
Redatta da: RAQ
rev 10
del 20/05/2016

PRODOTTO:		PROSC. STAGIONATO NAZIONALE TATUATO ADDOBBO	
Codice Articolo:	68332	Codice Marr:	606822
Descrizione:	La coscia suina fresca viene rifilata e cosparsa di sale sulla parte superficiale, per permettere così il processo di disidratazione, che avviene all'interno di celle a +2/3° C senza mai scendere al di sotto del 75 % di umidità, per prevenire lo sviluppo di cariche microbiche indesiderate. Normalmente il prodotto viene salato e lavato due volte nell'arco di tempo di circa 20 giorni. La coscia viene poi lavata dal sale e posta a riposo per un'ulteriore disidratazione per circa 90-100 giorni fino a quando, dopo aver raggiunto il calo peso prestabilito, viene stoccata nelle celle di Stagionatura, costantemente controllate. Il periodo di stagionatura deve essere superiore ai 15 mesi. Successivamente il prodotto viene disossato, pressato, confezionato in sottovuoto, etichettato e commercializzato.		
Distribuito da:	Industria Salumi Simonini spa Via per Modena 176 - Castelvetro di Modena - Italia - CE IT 946 L.		
Ingredienti:	Carne di suino; sale; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.		
Destinazione d'uso:	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.		
Temp. di conservazione:	> 0°C e < 4°C		
Shelf Life:	Alle condizioni di temperatura indicate e a confezione integra: 180 giorni		
Caratteristiche materia prima utilizzata:	Le carni utilizzate provengono da suini provenienti da allevamenti italiani e macellati secondo i criteri igienico-sanitari della CE.		
Caratteristiche sensoriali:	Sapore dolce e delicato, tessitura morbida ma compatta, ottima affettabilità.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriacee	<500
Escherichia coli	<100
Salmonella Spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI valori medi per 100g di prodotto

Energia	939 kJ / 225 kcal
grassi	12,5 g
di cui saturi	4,40 g
carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0 g
proteine	27,5 g
sale	5,7 g

EAN CODE

2*268332

ITF14

98018896683325

CONFEZIONE

Tipologia	Calibro/Dimensioni	Materiale	Confezionamento	Peso
Intero		PE	Sottovuoto	7,5/8,0 Kg circa

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia	Materiale	Confezioni per collo	Dimensioni	Tara
Cartone 6N	Ondulato	2	55x38x15cm	0,700kg +/- 8%



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01
Redatta da: RAQ
rev 10
del 20/05/2016

PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallett	N° colli per strato	N° strati per pallett	Totale colli per pallett	Altezza escluso pallett	Fasciatura	Peso Netto
Europallett	4	9	36	135	PE	576Kg circa

ALLERGENI IN ACCORDO CON IL REGOLAMENTO (UE) 1169/2011	Assente	Presenza nel prodotto	Presenza accidentale	Presenza nello stabilimento
Cereali contenenti glutine (chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati dai cereali.	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X			X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e di Queensland prodotti e da essi derivati.	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			

OGM Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di OGM.