



	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO</b>	
Data revisione <b>30/03/2020</b> Data Stampa <b>14/09/2020</b>	<b>ZAMPONE PRECOTTO</b> <b>Astuccio Specialisti della Tradizione</b> 	

PZ302002	1kg	ZAMPONE PRECOTTO 1KG AST. SPECIALISTI DELLA TRADIZIONE	COD. SPIGA IT-071-007																											
<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>																														
Prodotto insaccato, preparato esclusivamente con carne suina tritata, macinata, conciata secondo la tradizione modenese ed insaccata in una pelle di zampone.																														
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	<b>Modalità di confezionamento:</b> confezionamento primario in film poliaccoppiato <b>Cartoni e Bancali:</b> definiti in scheda logistica <b>Etichettatura:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Denominazione del prodotto</li> <li>▪ Ingredienti</li> <li>▪ Lotto di identificazione</li> <li>▪ N° autorizzazione <b>CE IT 746L</b></li> <li>▪ Peso netto</li> <li>▪ Da consumarsi preferibilmente entro</li> </ul>																													
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PREPARAZIONE</b>	Prodotto confezionato in busta a barriera 4 strati, sottoposto a trattamento termico al fine di raggiungere un valore $f_0 \geq 3$ . Il prodotto può eventualmente essere ulteriormente confezionato in un astuccio.																													
<b>INGREDIENTI</b>	carne di suino, cotenna di suino, sale, spezie, aromi in proporzione variabile. antiossidanti: ascorbato di sodio E 301 conservanti: nitrito di sodio E 250																													
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Consistenza:</b> il prodotto deve essere facilmente affettabile. <b>Aspetto al taglio:</b> la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme. <b>Colore della fetta:</b> rosso con tendenza non uniforme <b>Sapore:</b> gusto tipico.																													
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E NUTRIZIONALI</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Grassi</td><td style="text-align: right;">19,3 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td style="text-align: right;">6,4 g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td style="text-align: right;">0 g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td style="text-align: right;">0 g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td style="text-align: right;">23,7 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">2,1 g</td></tr> <tr><td>Umidità</td><td style="text-align: right;">49%</td></tr> <tr><td>Ceneri</td><td style="text-align: right;">3,2%</td></tr> <tr><td>pH</td><td style="text-align: right;">6,29</td></tr> <tr><td>Aw</td><td style="text-align: right;">&gt;0,98</td></tr> <tr><td>Glutine</td><td style="text-align: right;">&lt;20ppm</td></tr> <tr><td>Contenuto energetico medio per 100g</td><td style="text-align: right;">1117 kJ/267 kcal</td></tr> </table>			Grassi	19,3 g	di cui acidi grassi saturi	6,4 g	Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g	Proteine	23,7 g	sale	2,1 g	Umidità	49%	Ceneri	3,2%	pH	6,29	Aw	>0,98	Glutine	<20ppm	Contenuto energetico medio per 100g	1117 kJ/267 kcal			
Grassi	19,3 g																													
di cui acidi grassi saturi	6,4 g																													
Carboidrati	0 g																													
di cui zuccheri	0 g																													
Proteine	23,7 g																													
sale	2,1 g																													
Umidità	49%																													
Ceneri	3,2%																													
pH	6,29																													
Aw	>0,98																													
Glutine	<20ppm																													
Contenuto energetico medio per 100g	1117 kJ/267 kcal																													
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Carica batterica totale a 30°C</td><td style="text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td></tr> <tr><td>Batteri solfito riduttori in anaerobiosi:</td><td style="text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td></tr> <tr><td>Enterococchi fecali</td><td style="text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td></tr> <tr><td>Listeria monocytogenes</td><td style="text-align: right;">assente in 25g</td></tr> <tr><td>Stafilococchi coag+ a 37°C</td><td style="text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td></tr> </table>			Carica batterica totale a 30°C	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g	Batteri solfito riduttori in anaerobiosi:	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g	Enterococchi fecali	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g	Listeria monocytogenes	assente in 25g	Stafilococchi coag+ a 37°C	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																	
Carica batterica totale a 30°C	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																													
Batteri solfito riduttori in anaerobiosi:	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																													
Enterococchi fecali	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																													
Listeria monocytogenes	assente in 25g																													
Stafilococchi coag+ a 37°C	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																													
<b>ALLERGENI</b> (Secondo DL 114/06 e s.m.i.)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Elenco allergeni rif. Direttiva 2007/68/CE</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA</th> <th style="text-align: center;">ASSENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Uova e prodotti a base di uova</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Pesce e prodotti a base di pesce</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Soia e prodotti a base di soia</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> <tr><td>Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland</td><td style="text-align: center;"></td><td style="text-align: center;"><b>X</b></td></tr> </tbody> </table>			Elenco allergeni rif. Direttiva 2007/68/CE	PRESENZA	ASSENZA	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		<b>X</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>X</b>	Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>	Pesce e prodotti a base di pesce		<b>X</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>X</b>	Soia e prodotti a base di soia		<b>X</b>	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>X</b>	Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland		<b>X</b>
Elenco allergeni rif. Direttiva 2007/68/CE	PRESENZA	ASSENZA																												
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		<b>X</b>																												
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>X</b>																												
Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>																												
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>X</b>																												
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>X</b>																												
Soia e prodotti a base di soia		<b>X</b>																												
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>X</b>																												
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland		<b>X</b>																												
ZAMPONE PRECOTTO	Produced and packed by <b>SALUMIFICIO VECCHI S.R.L.</b> via Gualinga, 20/A/B - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Tel. 059 535.319 Fax 059 536.962 P.I e C.F.: 0 1 1 6 8 1 5 0 3 6 3 <a href="http://www.salumificiovecchi.it">www.salumificiovecchi.it</a> - <a href="mailto:commerciale@salumificiovecchi.it">commerciale@salumificiovecchi.it</a> - <a href="mailto:export@salumificiovecchi.it">export@salumificiovecchi.it</a>		Redatto da RAQ  																											

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO</b>	
Data revisione <b>30/03/2020</b> Data Stampa <b>14/09/2020</b>	<b>ZAMPONE PRECOTTO</b> <b>Astuccio Specialisti della Tradizione</b> 	

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="660 389 1198 421">(Macadamia ternifolia) e prodotti derivati</td> <td data-bbox="1198 389 1409 421"></td> <td data-bbox="1409 389 1414 421"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 421 1198 452">Sedano e prodotti a base di sedano</td> <td data-bbox="1198 421 1409 452"></td> <td data-bbox="1409 421 1414 452" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 452 1198 483">Senape e prodotti a base di senape</td> <td data-bbox="1198 452 1409 483"></td> <td data-bbox="1409 452 1414 483" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 483 1198 515">Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</td> <td data-bbox="1198 483 1409 515"></td> <td data-bbox="1409 483 1414 515" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 515 1198 546">Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.</td> <td data-bbox="1198 515 1409 546"></td> <td data-bbox="1409 515 1414 546" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 546 1198 577">Lupino e prodotti a base di lupino</td> <td data-bbox="1198 546 1409 577"></td> <td data-bbox="1409 546 1414 577" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 577 1198 609">Molluschi e prodotti a base di molluschi</td> <td data-bbox="1198 577 1409 609"></td> <td data-bbox="1409 577 1414 609" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 609 1198 640">Soia e mais e derivati provenienti da colture OGM</td> <td data-bbox="1198 609 1409 640"></td> <td data-bbox="1409 609 1414 640" style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> </table> <p data-bbox="660 640 1414 663">Salumificio Vecchi possiede la certificazione Spiga Barrata® per la referenza Zampone Precotto</p>	(Macadamia ternifolia) e prodotti derivati			Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>	Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<b>X</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		<b>X</b>	Lupino e prodotti a base di lupino		<b>X</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>X</b>	Soia e mais e derivati provenienti da colture OGM		<b>X</b>
(Macadamia ternifolia) e prodotti derivati																									
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>																							
Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>																							
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<b>X</b>																							
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		<b>X</b>																							
Lupino e prodotti a base di lupino		<b>X</b>																							
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>X</b>																							
Soia e mais e derivati provenienti da colture OGM		<b>X</b>																							
DESTINAZIONE D'USO	Adulti-bambini																								
TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e di calore. <b>TMC 26 mesi dalla data di produzione</b>																								
ISTRUZIONI PER L'USO	Immergere lo zampone ancora confezionato, in acqua fredda e portare a ebollizione per 25 minuti affinché il calore possa raggiungere il cuore del prodotto, tagliare un angolo della confezione per facilitare l'uscita della gelatina formatasi durante la cottura. Estrarre il zampone, affettarlo e servire ben caldo con i contorni tradizionali quali: purè di patate, fagioli, lenticchie, spinaci e con altri a piacere.																								
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	La confezione è stata accuratamente controllata e garantisce la conservazione del prodotto. Può accadere che per cause accidentali la busta si sia forata con conseguente perdita del vuoto; in tal caso non utilizzare il prodotto																								
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	<p data-bbox="359 1019 1414 1243" style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">GRUPPO MARR</p> Reg. CE 178/2002 principi di legislazione alimentare; Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; Reg. CE 853/2004 specifiche norme in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; Reg. CE 625/2017 sui controlli ufficiali; Dlgs n°109 27/01/1992 e s.m.i. attuazione delle direttive CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Tutti i materiali usati per il confezionamento sono idonei al contatto con alimenti secondo la normativa italiana ed europea. Reg. CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Regolamento CE n. 1935 del 27/10/2004; Regolamento CE n. 10/2011 e successivi aggiornamenti, per le plastiche.																								

ZAMPONE PRECOTTO	Produced and packed by <b>SALUMIFICIO VECCHI S.R.L.</b> via Gualinga, 20/A/B - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Tel. 059 535.319 Fax 059 536.962 P.I e C.F.: 0 1 1 6 8 1 5 0 3 6 3 <a href="http://www.salumificiovecchi.it">www.salumificiovecchi.it</a> - <a href="mailto:commerciale@salumificiovecchi.it">commerciale@salumificiovecchi.it</a> - <a href="mailto:export@salumificiovecchi.it">export@salumificiovecchi.it</a>	Redatto da RAQ	  
------------------	--	----------------	---