



## Scheda Tecnica

TSC4

Rev. 05

11/12/2018

Den. commerciale:

PROSCIUTTO COTTO

Nome prodotto :

PIZZAIOL



**DESCRIZIONE :** Il Prosciutto cotto Pizzaiolo è un prodotto di coscia suina proveniente da paesi CE. Il prodotto in doppio involucro (film igienico + bustone alluminato ) è disponibile nel formato bauletto, in quello tavellone e cilindrico nei diametri 10 e 20. La ricetta non presenta allergeni. Il prodotto è senza glutine.

**Ingredienti:** Coscia suina 70%, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, saccarosio, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità E621. Stabilizzante: E450-451. Addensante: E407. Antiossidante: E316. Conservante: E250. Senza glutine e derivati del latte

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. <b>Presente nel prontuario celiaci.</b>
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 <sup>4</sup>	< 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
73,3	13,2	2,6/1,2	4,0 / 2,1	6,9 / 1,2	103 / 436

<b>Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando RDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 Kcal.</b>					Altri parametri
Calorie cal. 34,5	Proteine g. 4,4	Grassi / di cui saturi 0,85 / g. 0,41	g.	Sale g. 0,71	Carboidrati/di cui zuccheri g. 0,85/0,41

UPSD < 81  
Ph: 6 - 6,5

1,72%

8,80%

1,2% - 2%

11,80%

1,2% - 2,0%



## Scheda Tecnica

TSC4

Rev. 05

11/12/2018

PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
PROSCIUTTO COTTO "PIZZAIOLI"	34310	2-801740	2	6	6
PROSCIUTTO COTTO "PIZZAIOLI" 1/2	34311	2-294923	4	6	6
PROSCIUTTO COTTO PIZZAIOLI 1/4	34313	2-294923	8	6	6
PROSCIUTTO COTTO "PIZZAIOLI" TAVELLONE	34312	2-801770	2	6	6
PROSCIUTTO COTTO "PIZZAIOLI" CILINDRICO Ø 10	34314	0	30 CIRCA	BOX	1

ORGANOLETTICA	TEXTURE : media	OLFATTO : delicato	SAPORE : dolce, 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	 <p>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 ).</p>		
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: <a href="mailto:qualita@trinitaspa.it">qualita@trinitaspa.it</a>		

Data di validità:

30/12/2019

Data di stampa

12/06/2019 07:41