

Den. commerciale:	Cotto a base di carne suina	Nome prodotto :	COTTO VERONA
		<p>DESCRIZIONE : Il Verona è un prodotto ottenuto di carne suina proveniente da paesi CE. Presenta il sapore tipico di carne cotta aromatizzata e leggermente speziata. Il prodotto presenta un doppio involucro (film igienico + bustone alluminato). Il peso medio è di 8 Kg al pezzo.</p> <p>Ingredienti: carne suina 55%, acqua, amidi di patata, sale, destrosio, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità E621 Antiossidante:E316 Stabilizzante E450, E451. Addensante E407. Conservante: E250. Senza glutine, senza derivati del latte.</p>	

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 senza allergeni .
OGM	il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.

Microbiologica				
C.B.T.	E.coli	Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.
<10 4	< 10 ufc/gr	< 10 ufc/gr	Assente	Assente
Chimica (valori medi su 100gr)-Valore calorico su 100 gr 108,4 kcal - 456,10 KJ.				
Umidità	Proteine	Grassi / di cui saturi	Ceneri/Sale	Carboidrati/ di cui zuccheri
73,34	8,41	3,68 / 1,28	4,16 / 3,23	10,41 / 4,07

Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando GDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 Kcal.							Altri parametri
Calorie Kcal. 36,1	Proteine gr.2,8	Grassi gr. 1,23	di cui saturi gr.0,43	Carboidrati gr. 3,47	di cui zuccheri gr. 1,36	Sale gr.1,08	
1,8%	5,6%	1,7%	2,1%	1,3%	1,5%	17,9%	Ph: 6,5 - 6,0



Scheda Tecnica

TSC 09

Rev.02

22/10/2014

PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
Cotto Verona - Bauletto con cotenna	341 00	801710	2	6	6
Cotto Verona - Bauletto sgrassato	341 10	801720	2	6	6
Cotto Verona - 1/2 Bauletto sgrassato	341 11	294929	4	6	6
Cotto Verona - Scudo sgrassato	342 12	801720	2	6	6
Cotto Verona - 1/2 Scudo sgrassato	343 13	294929	4	6	6
Cotto Verona - Tavellone sgrassato	344 14	801760	2	6	6
Cotto Verona - 1/2 Tavellone sgrassato	345 15	295141	4	6	6

ORGANOLETTICA	TEXTURE : media	OLFATTO : intenso	SAPORE : succulento, dolce, speziato	EQUILIBRIO : medio
Imballi	Imballi sono idonei al contatto con gli alimenti e rispettano i 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	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 – IT S2S3 CE Azienda certificata IFS- SGS-n° DE 12/81840104			
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 validità:

01/06/2015

Data di stampa

16/11/2014 14:56