



**Salumificio Spader**

Via Europa Unita, 13 Moriago della battaglia TV  
salumificiospader@libero.it - www.salumificiospader.it  
T. 04381895591 F. 04381890192  
C.F. SPDMNL75M19L565A - P.I. 03455580260

## **SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO**

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO : PROSCIUTTO COTTO BRACE**

**PRODUTTORE:**

**SALUMIFICIO SPADER**

**SEDE PRODUTTIVA:**

Via Europa Unita,13-MOSNIGO D.BATTAGLIA TV

**CODICE PRODOTTO:**

**124**

**EAN:**

**INFORMAZIONE DEL PRODOTTO: IL PRODOTTO VIENE DICHIARATO SENZA GLUTINE**

Prodotto a base di carne da suini di origine UE

Alimentati con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllati ante-mortem e post-mortem dagli ufficiali sanitari competenti, in stabilimenti a norma CE nei quali e' stato adottato un piano di autocontrollo igienico sanitario.

**Ingredienti:** Carne suina, acqua, sale, destrosio, aromi naturali.

Antiossidanti: E301.

Conservante: E250.

**Tagli di carne utilizzati:** Coscia fresca in osso nazionale o estera

**Parametri organolettici:** Colore: Rosa tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa.

Aroma: Delicato, sapore dolce, leggermente aromatizzato.

**Caratteristiche fisiche:** Energia 509kJ/121 kcal, Proteine: 15g/100g, Grassi totali: 5.2g/100g, di cui ac. grassi saturi: 2.1g/100g, Carboidrati: 3.6g/100g, di cui zuccheri: 1.1g/100g, Sale: 2g/100g

**Caratteristiche Organolettiche:** Profumo speziato, morbido al palato.

Caratteristiche: Prodotto con cosce selezionate magre, cotta in rete di cotone e legato a mano, uniforme e ben affettabile. Dopo il confezionamento viene pastorizzato per 10' a 75°C.

**Caratteristiche microbiologiche:** Carica batterica mesofila < 1.000.000 ufc/1g, coliformi totali < 10 ufc/1g, escherichiacoli < 10 ufc/1g, stafilococchi coagulasi positivi < 10 ufc/1g, salmonella ASSENTE/25g, listeria ASSENTE/25g.

**Valore energetico:** 120kcal/100g 500kj/100g

**Allergeni:** NON CONTIENE ALLERGENI ALIMENTARI CHE RIENTRANO NELL'ALLEGATO II del Reg. 1169/2011 tranne quelli indicati in etichetta.

**Conservare:** Tra i 02° + 04°

**Durata del prodotto da consumarsi (Shelf Life):** 120 giorni dalla data di confezionamento.

**Confezionamento:** 1x1 Busta s.vuoto Cryovac o in alluminio

**Imballo:** Cartoni 385x267x185 Pz/ct 2 a metà Ct/str. 6 Ct/plt 24

Cartoni 385x267x185 Pz/ct 1 a metà Ct/str. 6 Ct/plt 24

Cartoni 540x353x250 Pz/ct 4 a metà Ct/str. 4 Ct/plt 12

<b>ALLERGENI</b> secondo All. II del Reg. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	<b>I SEGUENTI ALLERGENI SONO PRESENTI NEL VOSTRO STABILIMENTO?</b>		<b>I SEGUENTI ALLERGENI SONO UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA/REPARTO DEL PRODOTTO FORNITO (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)?</b>		<b>AZIONI PREVENTIVE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI CROCIATE NEI PRODOTTI (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)</b>
	SI	NO	SI	NO	
Grano e prodotti derivati		X		X	
Segale e prodotti derivati		X		X	
Orzo e prodotti derivati		X		X	
Avena e prodotti derivati		X		X	
Farro e prodotti derivati		X		X	
Kamut e prodotti derivati		X		X	
Crostacei e prodotti derivati		X		X	
Uova e prodotti derivati		X		X	
Pesce e prodotti derivati		X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X	
Soia e prodotti derivati		X		X	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X		X	
Mandorle e prodotti derivati		X		X	
Nocciole e prodotti derivati		X		X	
Noci comuni e prodotti derivati		X		X	
Noci di acagiù e prodotti derivati		X		X	
Noci pecan e prodotti derivati		X		X	
Noci del Brasile e prodotti derivati		X		X	
Pistacchi e prodotti derivati		X		X	
Noci del Queensland e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti derivati		X		X	
Senape e prodotti derivati		X		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		X	
Lupino e prodotti derivati		X		X	
Molluschi e prodotti derivati		X		X	

OGM	I SEGUENTI OGM SONO PRESENTI NEL VOSTRO STABILIMENTO?		SE SONO PRESENTI, I SEGUENTI OGM SONO UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA/REPARTO DEL PRODOTTO FORNITO (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u> )?		AZIONI PREVENTIVE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI CROCIATE NEI PRODOTTI (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u> )
	SI	NO	SI	NO	
Prodotti contenenti soia OGM		x		x	
Prodotti contenenti mais OGM		x		x	
Prodotti contenenti colza OGM		x		x	
Altri prodotti contenenti OGM		x		x	

*“Quest’attestazione è valida per tutte le consegne salvo accordi diversi debitamente formalizzati tra le due parti “*

Il fornitore dichiara che il prodotto fornito non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati che rientrano nell’allegato II del Reg. 1169/2011.; si conferma inoltre che i prodotti consegnati sono in regola con le norme europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Regolamento CE n° 1831/2003).

ULTIMO AGGIORNAMENTO: 06.12.22

SALUMIFICIO SPADER