



Denominazione articolo

**MISTER PIZZA - PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA COTTA**

Codice articolo

**AZPRO073**

Denominazione merceologica

PRODOTTO A BASE DI CARNE DI SUINO COTTA

Caratteristiche prodotto

Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte

Peso Medio (kg)

7,6

Origine della materia prima

Carne di suino di origine UE

Ingredienti

carne di suino (55%), acqua, amidi, destrosio, sale, aromi naturali.  
*Stabilizzanti: E451; Gellificanti: E407a; Correttori di acidità: E262, E331; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.*

Codice GTIN (EAN) prodotto

2742426

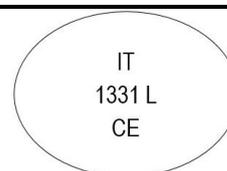
Codice GTIN (EAN) imballo

98032909843049

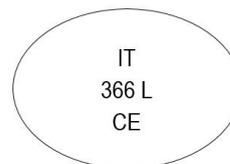
Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005		Valori di riferimento			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g			
	Salmonella spp.	Assente in 25g			
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)		Energia	344 kJ/82 kcal		
	Grassi totali	2,5 g			
	Di cui Ac. Grassi Saturi	1,0 g			
	Carboidrati	1,9 g			
	Di cui Zuccheri	0,5 g			
	Proteine	13 g			
	Sale	2,0 g			
Caratteristiche chimico-fisiche		pH	5,70 - 6,30		
	UPSD	n.a.			
Condizioni di conservazione TMC — Shelf-life		TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno		
	Shelf-life (gg)	120 giorni			
	Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C			
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)		Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prodotto confezionato		Tipo di imballo	Busta alluminata		
	Peso imballo	0,06 Kg			
	Peso medio del prodotto	7,66 Kg ±0,5			
Imballo secondario		Tipo di imballo	Cartone		
	Pezzi per cartone	n° 2 pezzi			
	Peso cartone	15,82 Kg ±10%			
	Dimensione LxHxP mm	285 x 210 x 510			
Imballo terziario		Tipo	EPAL		
	N° strati	6			
	Cartoni per strato	6			
	Cartoni totali	36			

**DICHIARAZIONI**

<b>H.A.C.C.P.</b>	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
<b>OGM</b>	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
<b>Idoneità imballo</b>	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>Pesticidi</b>	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..
<b>Contaminanti</b>	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).
<b>Informazioni aggiuntive</b>	da definire



Prodotto da **Salumificio F.lli Coati SpA**,  
Via Monti Lessini, 36 Marano V.Ila (VR)- Italia



**CERTIFICAZIONI**

Global Standard For Food Safety  
BRC site code N° 10009186

International Food  
Standard COID 85829

Sistema di Gestione della Qualità  
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della  
Sicurezza Alimentare ISO  
22000:2018



Food Safety

CERTIFICATED

