

<b>REFERENZA</b>	REBELLO SOTTOVUOTO SEL.BLACK
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	CULATTA STAGIONATA
<b>ARTICOLO</b>	12961
<b>PESO MEDIO (Kg)</b>	4.75
<b>INGREDIENTI</b>	COSCIA DI SUINO, SALE, PEPE,
<b>SHELF LIFE (gg)</b>	180
<b>SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA (gg)</b>	120
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO/PROCESSO</b>	RICEVIMENTO, MESSA IN RETE E PRIMO SALE, MASSAGGIO E SECONDO SALE, MASSAGGIO E FINE SALAGIONE, PRIMO RIPOSO, TOELETTATURA, MESSA IN RETE, SECONDO RIPOSO, LAVAGGIO, ASCIUGATURA, PRIMA STAGIONATURA, SUGNATURA, SECONDA STAGIONATURA, PUNTATURA PER CONTROLLO QUALITA', LAVAGGIO, RIFILATURA, CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO ED IMBALLO. DENOMINAZIONE - Senza glutine - Non contiene allergeni - Non contiene OGM
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura compresa tra 0°C e +4°C

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO SOTTOVUOTO SEL.BLACK	12961	SGQ	17.02.2020	1 di 5

**NOTE AGGIUNTIVE**

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare è certificato ed è conforme ai requisiti degli standard tecnici internazionali IFS e BRC. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate internamente e da laboratori esterni qualificati e accreditati ACCREDIA.



Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO SOTTOVUOTO SEL.BLACK	12961	SGQ	17.02.2020	2 di 5

**IMBALLO SECONDARIO**

Misure in mm	560 x 385 x 150
--------------	-----------------

<b>PEZZI PER CARTONE</b>	2
--------------------------	---

**PALLETTIZZAZIONE**

Cartoni per strato	4
--------------------	---

Numero strati	10
---------------	----

Cartoni totali	40
----------------	----

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO SOTTOVUOTO SEL.BLACK	12961	SGQ	17.02.2020	3 di 5

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI Reg CE n.1169/2011**

Parametro	U.M.	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia kJ	kJ	1487
Energia kcal	kcal	358
Grassi	g	28
di cui Acidi grassi Saturi	g	9,3
Carboidrati	g	0,5
di cui Zuccheri	g	0
Fibre	g	0
Proteine	g	26
Sale	g	4,4

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)**

Parametro	U.M.	Valore limite
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Salmonella spp	/25g	ASSENTE
Listeria monocytogenes	UFC/g	< 100

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE (Valori di riferimento)**

Parametro	U.M.	Valore medio
Umidità	%	46
Proteine	%	27
Grassi	%	21
NaCl	%	5,5
Sodio	%	1,7

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO SOTTOVUOTO SEL.BLACK	12961	SGQ	17.02.2020	4 di 5

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)**

<b>ALLERGENE</b>	<b>Presenza</b>	<b>Assenza</b>	<b>Cross Contamination</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	No
Uova e prodotti a base di uova		X	No
Pesce e prodotti a base di pesce		X	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	No
Soia e prodotti a base di soia		X	No
Latte e prodotti a base di latte		X	No
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		X	No
Sedano e prodotti a base di sedano		X	No
Senape e prodotti a base di senape		X	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		X	No
Lupini e prodotti a base di lupini		X	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	No

<b>Referenza</b>	<b>Articolo</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Aggiornato il</b>	<b>Pagina</b>
REBELLO SOTTOVUOTO SEL.BLACK	12961	SGQ	17.02.2020	5 di 5