

REFERENZA	S.DANIELE C/O SEL.BLACK
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP
ARTICOLO	10014
PESO MEDIO (Kg)	11.10
INGREDIENTI	COSCIA DI SUINO, SALE MARINO,
SHELF LIFE (gg)	240
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA (gg)	160
CARATTERISTICHE PRODOTTO/PROCESSO	RAFFREDDAMENTO, RIFILATURA, SALAGIONE, PRESSATURA, RIPOSO, LAVAGGIO, ASCIUGAMENTO, SUGNATURA E STAGIONATURA. - Senza glutine - Non contiene allergeni - Non contiene OGM
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra +15°C e +21°C
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
S.DANIELE C/O SEL.BLACK	10014	SGQ	17.02.2020	1 di 4

IMBALLO SECONDARIO

Misure in mm	751 x 391 x 164
--------------	-----------------

PEZZI PER CARTONE	2
--------------------------	---

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato	3
Numero strati	10
Cartoni totali	30
Dimensioni pallet	80 x 120 x 168

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
S.DANIELE C/O SEL.BLACK	10014	SGQ	17.02.2020	2 di 4

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI Reg CE n.1169/2011

Parametro	U.M.	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia kJ	kJ	994
Energia kcal	kcal	238
Grassi	g	14
di cui Acidi grassi Saturi	g	4,7
Carboidrati	g	0
di cui Zuccheri	g	0
Fibre	g	0
Proteine	g	28
Sale	g	4,8

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	%	60
Proteine	%	28
Grassi	%	14
NaCl	%	4,8
Sodio	%	1,9

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
S.DANIELE C/O SEL.BLACK	10014	SGQ	17.02.2020	3 di 4

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

ALLERGENE	Presenza	Assenza	Cross Contamination
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 ₂ .		X	No
Lupini e prodotti a base di lupini		X	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	No

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
S.DANIELE C/O SEL.BLACK	10014	SGQ	17.02.2020	4 di 4