

REFERENZA	VAL LIONA DOLCE INTERO
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Coscia di suino senza osso stagionata
ARTICOLO	12501
EAN PEZZO	572880
EAN CARTONE	8001936728803
PESO MEDIO (Kg)	5.60
INGREDIENTI	COSCIA DI SUINO, SALE, ZUCCHERO, PEPE, Conservanti: NITRITO DI SODIO E NITRATO DI POTASSIO
SHELF LIFE (gg)	180
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA (gg)	120
CARATTERISTICHE PRODOTTO/PROCESSO	RICEVIMENTO E PRIMO SALE, MASSAGGIO E SECONDO SALE, MASSAGGIO E FINE SALAGIONE, PRIMO RIPOSO, TOELETTATURA, SECONDO RIPOSO, LAVAGGIO, ASCIUGATURA, PRIMA STAGIONATURA, SUGNATURA, SECONDA STAGIONATURA, LAVAGGIO, ASCIUGATURA, PUNTATURA PER CONTROLLO QUALITA', CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO ED IMBALLO. DENOMINAZIONE PRODOTTO: COSCIA DI SUINO SENZ'OSSO STAGIONATA. - Senza glutine - Non contiene allergeni - Non contiene OGM
MODALITA' D'IMPIEGO	Conservare da 0°C a +4°C

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
VAL LIONA DOLCE INTERO	12501	SGQ	21.03.2019	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
VAL LIONA DOLCE INTERO	12501	SGQ	21.03.2019	2 di 5

CONFEZIONAMENTO**IMBALLO PRIMARIO**

Laminato superiore	Film superiore TOP OPA/ALU/PE 455mm
Laminato inferiore	Film inferiore 350 R 472mm

IMBALLO SECONDARIO

Misure in mm	571 x 395 x 136
--------------	-----------------

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

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato	4
Numero strati	10
Cartoni totali	40

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
VAL LIONA DOLCE INTERO	12501	SGQ	21.03.2019	3 di 5

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI Reg CE n.1169/2011

Parametro	U.M.	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia kJ	kJ	1213
Energia kcal	kcal	291
Grassi	g	19
di cui Acidi grassi Saturi	g	6,1
Carboidrati	g	0
di cui Zuccheri	g	0
Fibre	g	0
Proteine	g	30
Sale	g	4,6

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	%	49
Proteine	%	32
Carboidrati	%	0,5
Grassi	%	12
NaCl	%	5,1
Sodio	%	1,8

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
VAL LIONA DOLCE INTERO	12501	SGQ	21.03.2019	4 di 5

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
VAL LIONA DOLCE INTERO	12501	SGQ	21.03.2019	5 di 5