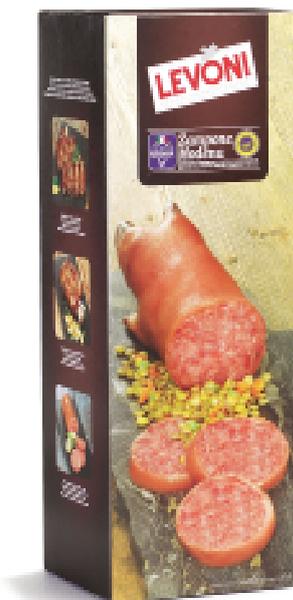


COD 243	ZAMPONE MODENA IGP COTTO 900 g ca (ct. 6 pz)	Aggiornato al: 13 apr 16
----------------	---	-------------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
----------	-------------------------------------

- | | | |
|------------|--------------------------|--|
| 1.1 | Peso | 900 g |
| 1.2 | Budello/Involucro | Cotenna naturale della zampa anteriore suina |
| 1.3 | Grana impasto | Macinatura media |
| 1.4 | Conservazione | In ambiente fresco e asciutto |
| 1.5 | Utilizzo | Da consumarsi secondo le istruzioni riportate sulla confezione
Tempo di riattivazione 30 minuti |
| 1.6 | Ingredienti | carne di suino 56%, cotenna, grasso di suino, sale marino, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio; aroma naturale. Involucro: cotenna. |
| 1.7 | TMC | Termine Minimo di Conservazione: 2 anni dalla data di produzione |

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)

COD 243	ZAMPONE MODENA IGP COTTO 900 g ca (ct. 6 pz)	Aggiornato al: 13 apr 16
----------------	---	-------------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

Carica mesofila totale: assente
Salmonella spp. assente in 25 g
Listeria m. assente in 25 g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
----------	---

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1487 kJ 359 kcal

Grassi	31,0 g	di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	1 g	di cui zuccheri	1 g
Proteine	19,0 g	Sale	1.4 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)			✓
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		

COD 243	ZAMPONE MODENA IGP COTTO 900 g ca (ct. 6 pz)	Aggiornato al: 13 apr 16
----------------	---	-------------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
----------	---

Prodotto con carne di suini nati e allevati in Italia.
Prodotto a norma del disciplinare che ne tutela l'indicazione d'origine protetta.

Gusto aromatico ed appetitoso. Al taglio la fetta è rossa e compatta

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/ CE, Reg.1935/2204, Reg. CE n°10/2011 e succ. mod.).

6.1 Confezionamento In busta di alluminio SV posta in astuccio

6.2 Spedizione Cartoni da n. 6 confezioni

7	ETICHETTATURA
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg. CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. e Reg 1334/2008

7.1 Etichetta Adesiva, esterna all'astuccio

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Zampone Modena *già cotto*

Ingredienti in 4 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco)

Ragione Sociale Levoni S.p.A. via Matteotti 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia

Marchio d'identificazione IT 5 L CE

Codice EAN 2416490XXXXXC

- Note**
- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
 - Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC.
 - Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).
 - Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
 - Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
 - Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
 - Stampati sull'astuccio suggerimenti per la preparazione.
 - Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento (CE) 510/2006.
 - A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge.