

**CODICE ARTICOLO****A37T****Denominazione commerciale**

Prosciutto crudo stagionato "Corallo" disossato in trance sottovuoto

Denominazione di vendita

Prosciutto crudo stagionato "Corallo" a tranci

Descrizione

Il prosciutto "Corallo" è ottenuto dalla lavorazione e stagionatura di cosce suine selezionate di provenienza estera. Disossato, pulito a coltello, pressato e tagliato in tranci è confezionato sottovuoto in busta trasparente.

Peculiarità prodotto

Denominazione di vendita (secondo il Decreto 21/09/2005): prosciutto crudo stagionato

Codice GTIN prodotto

2 271430 PPPPP C

Codice GTIN imballo

98005573003651

Codice INTRASTAT

0210.1981

Destinazione d'uso

Pubblico generale ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

Modalità d'uso

Prodotto pronto al consumo previa l'asportazione della cotenna

Ingredienti

Coscia di suino, sale; conservanti: E252, E250.

OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)

Il prodotto non è GM, non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

A37T - PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO "CORALLO" DISOSSATO IN TRANCE
SOTTOVUOTO

Rev. 1 del
21/12/2015
pag.2 di 4

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (secondo la Dir. 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni)

Ingrediente o sub-ingrediente	Presente	Assente	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine (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
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Frutta a guscio (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 SO2		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

INFORMAZIONI SENSORIALI

Aspetto esterno	Prosciutto stagionato in trancio sottovuoto
Aspetto della fetta	Magro rosso intenso e grasso bianco perlaceo
Profumo	Tipico ed intenso
Sapore	Caratteristico; privo di sapori estranei

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

A37T - PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO "CORALLO" DISOSSATO IN TRANCE SOTTOVUOTO

Rev. 1 del
21/12/2015
pag.3 di 4

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	1033 kJ/100 g 247 kcal/100 g
Proteine	29,95 g/100 g
Carboidrati	<0,1 g/100 g
di cui zuccheri	<0,1g/100 g
Grassi	14,16 g/100 g
di cui saturi	5,18 g/100g
Sale	6,47 g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria monocytogenes	Conforme al reg. CE 2073/2005

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE

TMC	120 d
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C / +6°C
Stagionatura	Minimo 240 giorni

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezzatura media	1,0 - 1,2 Kg
Dimensioni cm (L x p x h)	15 x 14 x 9
Modalità di confezionamento	Prodotto confezionato sottovuoto
Caratteristiche imballaggio primario	Busta in materiale plastico termoformata
Idoneità imballo primario	Veroni S.p.A. dichiara che gli imballaggi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e s. m., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e s.m., Reg. CE 10/2011 e s.m.
Caratteristiche imballaggio secondario	Scatola di cartone a doppia onda con logo Veroni

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

A37T - PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO "CORALLO" DISSOSSATO IN TRANCE SOTTOVUOTO

Rev. 1 del
21/12/2015
pag.4 di 4

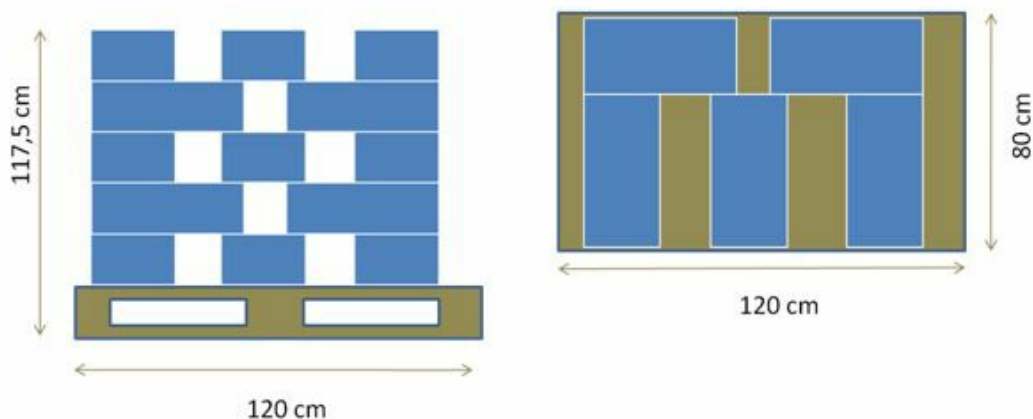
ETICHETTA PRODOTTO



INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Quantità per imballo 8

Tipo imballo **Scatola cartone "SN"**
Dimensioni imballo cm (Lxpxh): 50,0 x 31,0 x 20,5
Peso imballo: 670 g
N° imballi per strato: 5
N° strati per pallet: 5
N° totale imballi per pallet: 25
Altezza max pallet (pallet compreso): 117,5 cm



Tipo pallet **Europallet**

Modalità di trasporto **Trasporto refrigerato**

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.