

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.: B Data: 19.12.13
ST.6		Pagina 1/2

**PROSCIUTTO COTTO LIGHT* ALTA QUALITA' AFFETTATO 120 g PF ATM
- VIVI WELLNESS -**

Cod. Articolo:	da creare
Cod. EAN:	8033753024384
Cod. ITF:	08033753017454
Ricevimento materie prime → Stoccaggio in cella → Preparazione salina → Stoccaggio salina → Siringatura → Massaggio / zangolatura → Confezionamento e messa in stampo → Cottura → Raffreddamento → Disistampaggio → Disinfezione imballaggio → (Sosta in cella refrigerata) → Indurimento in cella → Rimozione involgente → Affettatura e sistemazione fette → Confezionamento → Cartonamento → Stoccaggio → Vendita / Spedizione	
SENZA AGGIUNTA DI lattosio, caseinati, amidi, soia, polifosfati, glutammato SENZA GLUTINE *LIGHT IN GRASSI. -30% di grassi rispetto a prosciutto cotto alta qualità - Tabella Salumi Italiani INRAN settembre 2011 -	

DA RICEVERE

INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, Antiossidante: E 301, Conservanti: E 250
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	Coscia di suino, provenienza intracomunitaria
Allergeni Direttiva CE 89/2003 e s.m.	Assenti <i>Il problema è stato analizzato e sono state messe in atto azioni per prevenire eventuali contaminazioni accidentali (Procedura P7.D)</i>
Ingredienti OGM Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003	Assenti
PEZZATURA	Vaschetta da 120 g
SCADENZA	30 gg dal confezionamento
SHELF LIFE	Il prodotto viene consegnato mediamente entro 5 giorni dalla data di confezionamento. Vita residua 25 giorni circa
CONSERVAZIONE	Da 0 a +4 °C
Decodifica Lotto	1 XXXX 1 cifra (1): identifica la tipologia di prodotto 4 cifre: identificano il n° progressivo di arrivo
COLORE	Roseo
ODORE	Gradevole
SAPORE	Buono
CONSISTENZA	morbida
ASPETTO	Prosciutto cotto affettato, fetta stesa

CONFEZIONE	Vaschetta in atmosfera protettiva (c.a 23,5 * 20 * 0,5 cm)
IMBALLAGGIO	Cartoni da 15 vaschette (14,5*25*21cm)
PALLET	15 cartoni per piano 5 piani per bancale

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

VALORI MEDI DEL PRODOTTO FINITO ALLA PRODUZIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	UM
CARICA MICROBICA TOTALE	≤10 ³	UFC/g
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	<10 ¹	UFC/g
SALMONELLA	Assente	In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente	In 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI

VALORI MEDI DEL PRODOTTO FINITO ALLA PRODUZIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	UM
pH	6.0	± 0.3
a _w	≥ 0.95	

Data stampa : 19/12/2013	Redazione RGQ	Approvazione RAD
Timbro firma Legale Rappresentante  SALUMIFICIO FRATELLI RIVA S.p.A. Via Rossini, 10 - 23847 MOLTENO (Lc) Tel. 031.858811 - Fax 031.870359 Cod. Fisc. e P.IVA 07210230962		Timbro firma RGQ  SALUMIFICIO FRATELLI RIVA S.p.A. Via Rossini, 10 - 23847 MOLTENO (Lc) Tel. 031.858811 - Fax 031.870359 Cod. Fisc. e P.IVA 07210230962

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.: B Data: 19.12.13
ST.6		Pagina 2/2

VALORE ENERGETICO (VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)	108 kcal - 458 kJ		
PROTEINE	21,0	g	
CARBOIDRATI	0,5	g	
di cui zuccheri	0,5	g	
GRASSI	2,5	g	
di cui saturi	0,9	g	
FIBRE ALIMENTARI	0,0	g	
SODIO	0,7	g	

Prodotto da Salumificio F.lli Riva S.p.A. via Rossini, 10 Molteno (LC) per DICO S.p.A.
L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti

Data stampa : 19/12/2013	Redazione RGQ	Approvazione RAD
	Timbro firma Legale Rappresentante  SALUMIFICIO FRATELLI RIVA S.p.A. Via Rossini, 10 - 23847 MOLTENO (Lc) Tel. 031.858811 - Fax 031.870359 Cod. Fisc. e P.IVA 07210230962	Timbro firma RGQ  SALUMIFICIO FRATELLI RIVA S.p.A. Via Rossini, 10 - 23847 MOLTENO (Lc) Tel. 031.858811 - Fax 031.870359 Cod. Fisc. e P.IVA 07210230962