

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO S.R.L.

Via Vittorio Veneto 1M - 26010 Ripalta Cremasca (CR) - ITALY

Tel: +39(0)373 259021 Fax: +39(0)373 83121 Email: direzione@valserio.it



PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO PRIMA SCELTA NAZIONALE

TIPO DI CARNE: Coscia di suino biologico NAZIONALE, senza cotenna.

MEAT SELECTION: Italian Organic Pork meat, rindless.

INGREDIENTI: Carne di suino*, acqua, sale, destrosio*, amidi*, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. (*Biologico).

100% BIOLOGICO 0% GLUTINE 0% POLIFOSFATI 0% PROTEINE DEL LATTE e DI SOIA 0% GLUTAMMATO 0% OGM

INGREDIENTS: Pork*, water, salt, dextrose*, starches*, natural flavourings. Antioxidant: sodium ascorbate. Preservative: sodium nitrite. (*Organic).

100% ORGANIC 0% GLUTEN 0% POLYPHOSPHATES 0% MILK AND SOYA DERIVATIVES 0% GLUTAMATE 0% GMO

ALLERGENI: Direttiva 2000/13/CE allegato IIIa: Assenti

OGM: Assenti

ALLERGENS: Directive 2000/13/EC annex IIIa: None

GMO: None

MODALITA' D'USO: Prodotto pronto per il consumo, previo affettamento. Conservare a +0 / +4 C°.

HANDLING AND USE: Ready for consumption, after slicing. Storage at +0 / +4 C°.



FORMATO SHAPE



BOTTICELLO

BOLLO C.E.



TIPOLOGIA	PESO MEDIO (Kg)	SHELF LIFE (gg)	CODICE EAN13 VAR	PEZZI X CARTONE	CARTONE (L x P x H)	CARTONI X STRATO	STRATI X PALLET	CARTONI X PALLET	PALLET EUR /EPAL	BUSTA ALLUMINIO SOTTOVUOTO
TYPE	AVERAGE CUT SIZE (Kg)	SHELF LIFE (days)	BARCODE EAN13 VAR	PIECES PER BOX	BOX DIMENSION (L x W x H)	BOXES PER LAYER	LAYERS PER PALLET	BOXES PER PALLET	PALLET EUR /EPAL	PACKAGING: ALUMINIUM VACUUM BAG
Cod 2305 INTERO - WHOLE	8,0 - 8,5	120	2002305	2	510x295x217	6	5	30	80 x 120	SI - YES

SICUREZZA ALIM. Il prodotto è realizzato in un sito produttivo che ha implementato il sistema HACCP, basato sui principi del Codex Alimentarius e Reg. CE 852-853-854/2004 .

FOOD SAFETY The product is manufactured in a production facility that has implemented the HACCP system, based on the principles of Codex Alimentarius and Reg 852-853-854/2004.

CERTIFICAZIONI: **BRC** Global Standard for Food Safety Issue 6 (Grade A) ; **IFS** Food Version 6 at Higher Level; **Biologica** da CCPB - IT BIO 009 - Operatore n. CA56

CERTIFICATIONS: **BRC** Global Standard for Food Safety Issue 6 (Grade A) ; **IFS** Food Version 6 at Higher Level; **Organic** by CCPB - IT BIO 009 - Operatore n. CA56

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO S.R.L.

Via Vittorio Veneto 1M - 26010 Ripalta Cremasca (CR) - ITALY

Tel: +39(0)373 259021 Fax: +39(0)373 83121 Email: direzione@valserio.it



PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO PRIMA SCELTA NAZIONALE

ANALISI MICROBIOLOGICHE Valore medio di riferimento	Prodotto Intero
MICROBIOLOGICAL ANALYSES Average reference value	Whole Product
Carica Microbica - Microbial Load	< 10 ³ UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITION FACTS			
Valore medio di riferimento Typical Values	100 gr	33 gr*	%RI**
Valore Energetico - Calories	705 kJ 170 kcal	232,65 kJ 56,1 kcal	3%
Grassi - Tot Fat	10,50 g	3,47 g	5%
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	3,80 g	1,25 g	6%
Carboidrati - Carbohydrates	1,4 g	0,5 g	0%
di cui zuccheri - of which sugars	1,20 g	0,4 g	0%
Proteine - Protein	16,50 g	5,45 g	11%
Sale - Salt	2,00 g	0,66 g	11%

*= 3 porzioni - 3 servings

RI**= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Reference Intakes of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal)

ETICHETTA COMMERCIALE

ETICHETTA ADESIVA

