

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO S.R.L.

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

Tel: 0373 259021 Fax: 0373 83121 www.valserio.it



02/2024

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

DENOMINAZIONE DI VENDITA:
TRADE NAME:

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' BIOLOGICO NAZIONALE



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO PARAMETRES	SODDISFACENTE SATISFYING	ACCETTABILE ACCETTABLE
Carica mesofila totale Total mesophyle count	Inizio vita / Beginning of product life	$\leq 5.0 \times 10^3$ ufc/g
	Fine vita / End of product life	$\leq 5.0 \times 10^7$ ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	$10 \leq X < 10^2$ ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g	$10 \leq X < 10^2$ ufc/g
Staphylococcus aureus Coag. +	< 10 ufc/g	$< 10^3$ ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	$< 10^2$ ufc/g	$10 \leq X < 10^3$ ufc/g
Salmonella spp	Absent in 25 g	
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g AVERAGE NUTRITION VALUES FOR 100 g

Energia - Energy	kJ 869	Tolleranza*
	kcal 209	Tolerances*
Grassi - Fat	g 14,1	$\pm 20\%$
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	g 6,4	$\pm 20\%$
Carboidrati - Carbohydrates	g 1,2	± 2 g
di cui zuccheri - of which sugars	g 0,3	± 2 g
Proteine - Protein	g 19,3	$\pm 20\%$
Sale - Salt	g 1,58	$\pm 20\%$

* Linee Guida CE 2016 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta".

* In compliance with the "European Commission guidelines regarding the setting of tolerances for the nutritional values indicated on the label" - June 2016



Prosciuttificio Valserio S.r.l.
Via Vittorio Veneto 1M
26010 Ripalta Cremasca (CR)
ITALY



OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.

GMO: This product does not contain ingredients that require additional labelling as the new legislation establishes, in accordance with regulations CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.

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 852-853/2004 .

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

CERTIFICAZIONI: BRC Global Standard for Food Safety Issue; IFS Food; **Biologica** da CCPB - IT BIO 009 - Operatore n. CA56

CERTIFICATIONS: BRC Global Standard for Food Safety Issue; IFS Food; **Organic** by CCPB - IT BIO 009 - Operator n. CA56

