# PROSCIUTTO CUOR DI BONTA'



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Codice Articolo** | 0318 | **EAN code** | 2717477 |
| **Denominazione Legale /Usuale** | Prosciutto crudo | | |
| **Denominazione Descrittiva/Commerciale** | Prosciutto cuor di bontà | | |
| **Stabilimento di produzione** | Prodotto nello stabilimento con bollo CE 399 L<br>Via guerci, 3,43013 Cascinapiano di Langhirano Parma | | |
| **Origine della materia prima** | Suini di origine tedesca | | |
| **Caratteristiche Merceologiche** | Il prodotto si presenta in tranci da circa 5 kg a 6,5 kg. | | |
| **Stagionatura** | Il prodotto viene stagionato per un minimo di 6 mesi. | | |
| **Ingredienti** | Carne di suino, Sale, Saccarosio, Aromi naturali, Conservanti: E252, E250 | | |
| **OGM** | Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati. | | |
| **Modalità di utilizzo** | Affettato sottile a coltello o a macchina. | | |
| **Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo** | Prodotto da consumare tal quale.<br>Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. | | |
| **Riferimenti normativi** | Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004.<br>Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i<br>I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i. | | |
| **Confezione** | Disponibile in confezioni sottovuoto da 5 kg a 6,5 kg.<br>I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE:1895/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche. | | |
| **Imballo** | In cartone ondulato : | | |

| Dimensioni Cartone | Pezzi x cartone | Cartone x strati | Numero strati | Cartoni x Pallet |
|---|---|---|---|---|
| 59x38x27 cm³ | 4 pezzi | 4 cartoni | 3 strati | 12 cartoni |

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

| | |
|---|---|
| **Palletizzazione** | Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. |

| | | |
|---|---|---|
| **Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione** | Conservare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C.<br><br>Trasporto refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C.<br><br>Da consumare entro 60 giorni dalla data di confezionamento. | |
| **Etichettatura** | Conforme al Regolamento CE 1169/2011. | |
| **Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali** | Valore Energetico | 954 KJ /100 g<br>227 Kcal / 100g |
| | Grassi<br>Di cui Acidi grassi saturi | 8,69 g / 100g<br>3,88 g / 100g |
| | Carboidrati<br>Di cui Zuccheri | <0,5 g / 100g<br><0,5 g / 100g |
| | Proteine | 37,13 g/100g |
| | Sale | 4,44 g/100g |

| ALLERGENI | PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO<br>SI / NO |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco. | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO |
| Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 | NO |

**Confezionato da:** La Bottega di Adò s.r.l.
**Sede Legale e di Stabilimento:** Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
**P.IVA e C.F:** 00544200454 **Riconoscimento CE:** IT J7H46 CE
**Contatti telefonici**: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
**Indirizzi e-mail:**Segreteria:anna@labottegadiado.com,gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

**Approvazione**