



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'
- **Codice:** 000000000000000911
- **Denominazione commerciale:** PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE ALTA QUALITA'
- **Marchio:** Centrale del Latte di Torino
- **Formato:** VASCHETTA ATM
- **Peso netto:** 80 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Assente	Assente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Coscia di suino, sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio ; conservante: nitrito di sodio .
- **Shelf life:** 35 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il:TMC dd.mm.aa, etichetta retro imballo
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo da +0°C a +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 1 giorno.
- **Lotto:** C(parte fissa)XX(n°cardinale del giorno del mese di confezionamento)YY(n°cardinale del mese di confezionamento)S(parte fissa)WW(n°cardinale del giorno del mese di scadenza)ZZ(n°cardinale del mese di scadenza)-Etichetta retro imballo
- **Origine materia prima:** Italia
- **Claims:** Senza lattosio.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	611/ 146
Grassi	g/100 g	8,0
Di cui saturi	g/100 g	2,8
Carboidrati	g/100 g	0.5
Di cui zuccheri	g/100 g	0,1
Proteine	g/100 g	18
Sale	g/100 g	1,5



REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Rosato uniforme per la parte muscolare, bianco privo di ingiallimenti per la parte grassa.
Consistenza	Tenera ma priva di rammollimenti, non gommosa nè troppo asciutta
Sapore	Gradevole e caratteristico del prodotto.
Odore	Gradevole e caratteristico del prodotto.

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	%	16-20		
Materia grassa	%	7-9		
Nitrati				Nei limiti di legge
Nano2				Nei limiti di legge

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Escherichia coli	$<10^2$	ufc/g	
Coliformi totali	$<10^2$	ufc/g	
Stafilococchi coag.+	$<10^3$	ufc/g	
Carica batterica totale	$<5 \times 10^6$	ufc/g	



DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310009118
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +7°C (D.P.R. 327/80)
- **Vita commerciale minima:** 28
- **Confezionamento:** Confezionato in vaschetta in atmosfera protettiva

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta preformata (Plastica 7)

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Cartone
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 8 pz

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** PALLET
- **Numero imballi secondari per strato:** 10
- **Numero di strati per pallet:** 14
- **Numero imballi secondari per pallet:** 140

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 013240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it



DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Fontana del Duca,2 43038 Sala Baganza (PR)
(Confezionamento)
- **Numero di riconoscimento:** IT R3W5F UE