



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

B31I - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "BOSCHETTO SELEZIONE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 0 del
31/07/2014
pag.1 di 4



CODICE ARTICOLO	B31I
Denominazione commerciale	Prosciutto cotto scelto "Boschetto Selezione" in alluminato sottovuoto
Denominazione di vendita	Prosciutto cotto scelto "Boschetto Selezione"
Descrizione	Prodotto da cosce fresche selezionate di medio – alta pezzatura con particolare equilibrio nelle proporzioni fra le fasce muscolari e le parti grasse. Al taglio si rilevano un profumo ed un sapore particolarmente dolce e delicato. E' proposto sottovuoto in confezioni d'alluminio.
Peculiarità prodotto	Denominazione di vendita (secondo il Decreto 21/09/2005): prosciutto cotto scelto. Senza polifosfati aggiunti.
Codice GTIN prodotto	2 397070 PPPPP C
Codice GTIN imballo	98005573004436
Codice INTRASTAT	1602.4110
Destinazione d'uso	Prodotto non destinato al consumatore finale ma ad operatori commerciali
Modalità d'uso	Prodotto pronto all'uso.
Ingredienti	Coscia di suino (90%), acqua, sale, proteine del latte , zuccheri: fruttosio, destrosio e lattosio ; aromi e spezie; antiossidanti: E300, E301; conservante: E250.
OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non è GM, non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.
Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

B31I - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "BOSCHETTO SELEZIONE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 0 del
31/07/2014
pag.2 di 4

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (secondo la Dir. 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni)

Ingrediente o sub-ingrediente	Presente	Assente	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

INFORMAZIONI SENSORIALI

Aspetto esterno	Prosciutto cotto in busta alluminata sottovuoto
Aspetto della fetta	Magro rosato e grasso bianco marmo
Profumo	Tipico dolce e delicato
Sapore	Caratteristico; privo di sapori estranei

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 - 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

B311 - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "BOSCHETTO SELEZIONE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 0 del
31/07/2014
pag.3 di 4

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	586 kJ/100 g 140 kcal/100 g
Proteine	19 g/100 g
Carboidrati	0,9 g/100 g
di cui zuccheri	0,9 g/100 g
Grassi	6,8 g/100 g
di cui saturi	2,6 g/100g
Sale	1,8 g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE

TMC	150 d
Modalità di conservazione	Conservare a +2 °C / +4 °C

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Pezzzatura media	8,0 Kg
Dimensioni cm (L x p x h)	24 x 27 x 16
Modalità di confezionamento	Prodotto confezionato sottovuoto
Caratteristiche imballaggio primario	Busta in materiale alluminato
Idoneità imballo primario	Veroni S.p.A. dichiara che gli imballaggi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e s. m., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e s.m., Reg. CE 10/2011 e s.m.
Caratteristiche imballaggio secondario	Scatola di cartone a doppia onda con logo Veroni

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

B31I - PROSCIUTTO COTTO SCELTO "BOSCHETTO SELEZIONE" IN ALLUMINATO SOTTOVUOTO

Rev. 0 del
31/07/2014
pag.4 di 4

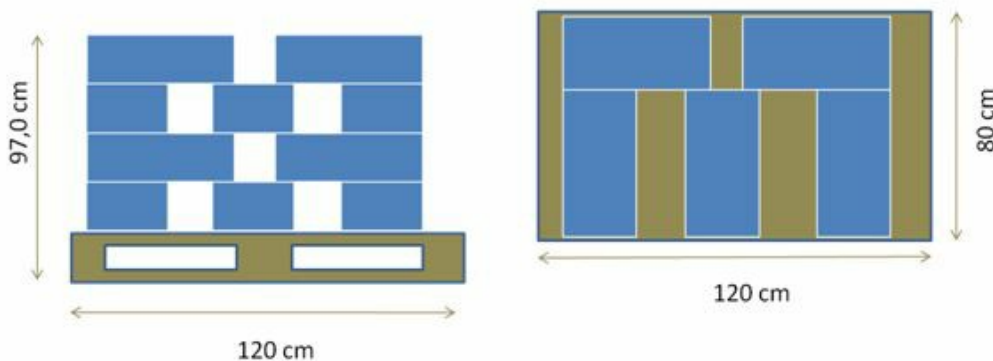
ETICHETTA PRODOTTO



INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Quantità per imballo 2

Tipo imballo **Scatola cartone "SN/1"**
Dimensioni imballo cm (Lxpxh): 50,0 x 31,0 x 20,5
Peso imballo: 670 g
N° imballi per strato: 5
N° strati per pallet: 4
N° totale imballi per pallet: 20
Altezza max pallet (pallet compreso): 97,0 cm



Tipo pallet **Europallet**

Modalità di trasporto **Trasporto refrigerato**

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.
 V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.