



### SCHEDA TECNICA

**COD. PROD: 430**

**ARTICOLO: PROSCIUTTO ST. "DIAMANTE"  
DISOSSATO SV ADDOBBO  
DEI CASTELLI ROMANI**

<b>STATUS LEGALE: PRODOTTO STAGIONATO</b>		<b>COD. EAN – 213169</b>					
<b>INGREDIENTI:</b> Coscio di suino (origine Italia) Sale, saccarosio. Conservante: E 252.		<b>IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA':</b> Il lotto viene definito in funzione delle partite di arrivo della materia prima e viene riportato lungo tutto il processo produttivo fino al prodotto finito garantendone la rintracciabilità.					
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> Temperatura ottimale da + 4°C		<b>RIFERIMENTI NORMATIVI:</b> Reg. CE 2073/05                      D. Lgs. 109/92 e s.m. Reg. CE 852/04                      D. Lgs. 114/06 Reg. CE 178/02                      Reg. UE 1169/11 Direttiva CE 89/03 e s.m.        Direttiva CE 142/06 e s. m.					
<b>SHELF LIFE:</b> 90 GG.		<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE:</b> Kj(*) : 983                              Kcal (*) : 235 Grassi : 13.7 g Di cui saturi: 4.8 g Carboidrati: 0.1 g Di cui zuccheri: 0 g Proteine : 27.8 g Sale: 3,6 g (*) riferite a gr. 100 di prodotto					
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:</b> Peso medio : Kg 6,5 Peso fraz. magra: 69% Peso fraz. Grassa: 31% Peso osso: 0% Coscio stagionato nazionale disossato Sapore dolce Colore rosso		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b> Carica batterica tot.: 50.000 Ufc/ gr. Coliformi totali: <10 Ufc/ gr Coliformi fecali : <10 Ufc/ gr Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr Salmonelle: assenti in 25 g  <b>OGM:</b> Assenti <b>ALLERGENI:</b> Assenti  <b>ISTRUZIONI PER IL CONSUMO:</b> Da consumarsi tal quale o secondo i gusti personali					
<b>Analisi eseguite presso laboratori accreditato</b>							
<b>CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO:</b> Ogni pezzo è confezionato in busta per alimenti sotto vuoto con etichetta prestampata riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.							
Logistica	Lunghezza mm	Larghezza mm	Altezza mm	Pallettizzazione	N° pz per cartone	N° pz per strato	N° pz per bancale
Cartone piccolo	600	300	260	N°4 imballi per strato	N°2	N°8	N° 32
Cartone grande	600	400	290	N°3 strati per bancale	N°3	N° 12	N°36

Rev.1 del 22/04/13 pag.1 di 1

**SALCAST GESTIONI s.r.l.**

**STABILIMENTO ED UFFICI:**

00044 Frascati RM - via Grotte Portella, 9

☎ 06 9409485 Fax 06 9409526

**SEDE SOCIALE:**

00144 Roma - via Padre G.A. Filippini 130

info@castellisalumi.it

[www.castellisalumi.it](http://www.castellisalumi.it)