

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO S.R.L.

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

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



03/2023

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL SHEET

DENOMINAZIONE DI VENDITA:
TRADE NAME:

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' BIOLOGICO NAZIONALE



TIPO DI CARNE: Coscia intera fresca di suino biologico Nazionale, senza geretto e girello d'anchetta.

MEAT SELECTION: Italian whole fresh organic pork leg without tendons.

CARNE - ORIGINE:



100% ITALIA
SUINO BIOLOGICO DI FILIERA NAZIONALE
(NATO, ALLEVATO, MACELLATO e TRASFORMATO IN ITALIA NEL RAGGIO DI 200 KM)
Il Prosciuttificio Valserio S.r.l. grazie ad una recente collaborazione gestisce e controlla direttamente allevamento, macellazione, trasformazione delle carni.
Una filiera che non solo documenta la rintracciabilità ma, garantisce verifiche costanti sulla stessa, attuando i più alti standard di benessere animale, senza tralasciare le problematiche ambientali. Un sistema unico in Italia e tra i pochi in Europa.
100% ITALY
(ORGANIC PIG BORN, BRED, SLAUGHTERED AND PROCESSED IN ITALY).

MEAT - ORIGIN:

INGREDIENTI: Coscia di suino*, sale, destrosio*, aroma naturale di spezie e di erbe aromatiche, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. (*Biologico).

INGREDIENTS: Pork Leg*, salt, dextrose*, natural flavouring of spices and aromatic herbs, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite. (*Organic).

ALLERGENI: Reg. UE 1169/2011 allegato II: Assenti

ALLERGENI IN STABILIMENTO: Assenti

ALLERGENS: Reg. EU 1169/2011 annex II: None

ALLERGENS IN THE FACTORY: None

CARATTERISTICHE: Senza glutine, Senza latte e derivati, No polifosfati aggiunti, No glutammato aggiunto, No OGM.

CHARACTERISTICS: Gluten free, milk and derivatives free, No added polyphosphates, No added glutamate, No GMO.

CONSERVARE A: +0 / + 4°C
STORAGE AT:

CODICE DOGANALE: 16024110
CUSTOM CODE:

CONFEZIONAMENTO: Busta alluminio multistrato sottovuoto idonea al contatto con gli alimenti.

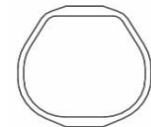
PACKAGING: Multi-layer vacuum aluminum bag; suitable for contact with food.

MODALITA' D'USO: Prodotto pronto per il consumo, previo affettamento. Da vendersi a peso. Non forare la confezione.

HANDLING AND USE: Product ready for consumption, after slicing. To be sold by weight. Do not pierce the package.



FORMATO SHAPE



TIPOLOGIA	CODICE ARTICOLO	PESO MEDIO Kg	TMC TOTALE giorni	TMC GARANTITO giorni	CODICE EAN 13 (GTIN)	EAN 128 CARTONE ean+tmc+peso+lotto	PEZZI X CARTONE	CARTONE (L x P x H) + TARA g	CARTONI X STRATO	STRATI X PALLET	CARTONI X PALLET	PALLET EUR /EPAL
TYPE	ITEM CODE	AVERAGE CUT SIZE Kg	BEST BEFORE days	MINIMUM LIFE ON RECEIPT days	EAN CODE 13 (GTIN)	EAN 128 BOX ean + expires + weight + lot	PIECES PER BOX	BOX DIMENSION (L x W x H) + TARE g	BOXES PER LAYER	LAYERS PER PALLET	BOXES PER PALLET	PALLET EUR /EPAL
INTERO WHOLE	2114	7,5 - 8,0	140	120	2002114	98053904743486	2	510x295x217 0,640 ± 8%	6	5	30	80 x 120
A META' HALF	2115	3,5 - 4,0	120	100	2002115	98053904743493	4	510x295x217 0,640 ± 8%	6	5	30	80 x 120
BARRA AFFETTAMENTO	2114	7,5 - 8,0	140	120	2002114	98053904743486	CARTON BOX					

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO S.R.L.

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

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



03/2023

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

