

SCHEDA TECNICA
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO

**SP-PF-
29BIO**

Revisione 0
16/03/07

**ZAMPONE BIOLOGICO
PRECOTTO**

Pag.
di

**1
2**

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO	ZAMPONE PRECOTTO BIOLOGICO
CODICE PRODOTTO	50955
VOCE DOGANALE	<u>16.02.49.19</u>
ORIGINE	<u>UE</u>
CODICE EAN	8020819009553
CONFEZIONAMENTO	Confezionato in buste di alluminio sottovuoto, avvolto in carta per alimenti gialla e legato con un filo di spago
IMBALLO	n. 10 pezzi per cartone.
COMPOSIZIONE DEL PALLET	N° 24 cartoni per pallet N° 4 cartoni per strato N° 6 strati per pallet cartoni da kg 10 (594 lunghezza x344 larghezza x146 h) altezza pallet da terra 180 cm
CLASSE DI CONSUMATORE A CUI E' DESTINATO	Adulti /bambini
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	<u>SENZA GLUTINE (INSERITO NEL PRONTUARIO CELIACI)</u> <u>NON CONTIENE DERIVATI DEL LATTE</u> <u>SENZA ADDITIVI CHIMICI E CONSERVANTI</u> <u>SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI</u>
TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE: (i tempi sono indicativi e non prescrittivi e sono stabiliti non in funzione della salubrità, ma piuttosto della tipologia di qualità organolettica di prodotto finito)	<u>Shelf Life</u> : 360 giorni conservato in luogo areato fresco e asciutto, +8° / +13°C
ISTRUZIONI PER L'USO	Immergere lo zampone, chiuso nella sua confezione, in acqua bollente per 45 min. Tagliare un angolo della confezione onde facilitare l'uscita di eventuale gelatina.
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Regolamento CE 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Regolamento CE 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale Decreto Legislativo n. 114 del 08.02.2006 (direttiva allergeni) Regolamento CE 41-2009 relativo alla composizione ed etichettatura dei prodotti adatti alle persone intolleranti al glutine Reg. CE 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici Reg. CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007

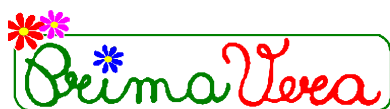
Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN.168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS – FSSC22000
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 22/07/14
Approvato da:
Ribuoli Katia



SCHEMA TECNICA
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO

**SP-PF-
29BIO**

Revisione 0
16/03/07

**ZAMPONE BIOLOGICO
PRECOTTO**

Pag.
di

**1
2**

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

PESO:
MACINATURA (AL TAGLIO):
INSACCO:
LEGATUAR
TRATTAMENTI SUBITI:

circa 900 gr
media
tubolari di cotenne
a mamo
cottura e confezionamento

INGREDIENTI: Cotenna di suino italiano*, grasso di suino italiano*, magro di testa di suino italiano*, sale marino, spezie*

* prodotto biologico

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE DEL PRODOTTO

COLORE	ODORE	SAPORE	
rosa scuro	aromatizzato	delicato	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEL PRODOTTO

pH			
6,46			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Staphylococcus Aureus	Clostridi s. riduttori	Salmonella spp.	Listeria monocytogenes
< 100UFC/g	< 10 UFC/g	assenza in 25 g	assenza in 25 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO SU 100G

Valore energetico	Grassi totali	Grassi saturi	Grassi monoinsaturi
332 Kcal/1375Kj	27,6	9,4	15,1
Grassi polinsaturi	Proteine	Carboidrati	NaCl (Sale)
3	20,8	<LQ	2,8

Tutti i suini biologici Pedrazzoli provengono da allevamenti situati nelle province di Modena e Mantova.

I suini Pedrazzoli sono allevati nel pieno rispetto dell'animale e dell'ambiente: vivono liberi in ampie aree di pascolo, con un'alimentazione esclusivamente vegetale e proveniente da coltivazioni biologiche, curati con medicinali omeopatici e fitoterapici non tradizionali. L'azienda e gli allevamenti Salumificio Pedrazzoli sono contraddistinti da una totale attenzione per uno sviluppo eco-compatibile e nel pieno rispetto della sostenibilità, anche a livello energetico.

L'adesione del Salumificio Pedrazzoli al biologico è stata immediata e totale. Oggi i Salumi, sia freschi che stagionati, sono privi di conservanti, di derivati del latte e di glutine; una scelta e un impegno in continuità con la filosofia aziendale, che caratterizza da sempre l'azienda.

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN.168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS – FSSC22000
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 22/07/14
Approvato da:
Ribuoli Katia