



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Prosciutto cotto Spiga Gourmet a meta' 4x4kg		Revisión: 13/08/2020
		Fecha: 19/09/2018
Dirección de producción:	Vallase di Oppeano (VR)	Sello de salubridad: IT 213 L CE
INGREDIENTES:	Pierna de cerdo (86%), agua, sal, almidón de patata, aromas naturales, especias. Antioxidante: E316. Conservante: E250. Sin gluten, sin derivados de la leche.	REF SPIGA: MAR199
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Jamón cocido tradicional de pierna de cerdo entera. La carne es de origen comunitario.	PROVEEDOR: 00102

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo	Propiedad	UOM	Máximo
CBT	cfu/g	<10000	Clostridi S.R.	cfu/g	<100
Staf. aureus c. (+)	cfu/g	<100	Salmonella spp	25g	Ausente
Enterobatteri	cfu/g	<10	Listeria mono.	25g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Normal
Humedad	75,32/100g
pH	6-6,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rosado, blanco en la parte grasa

Olor: Suave

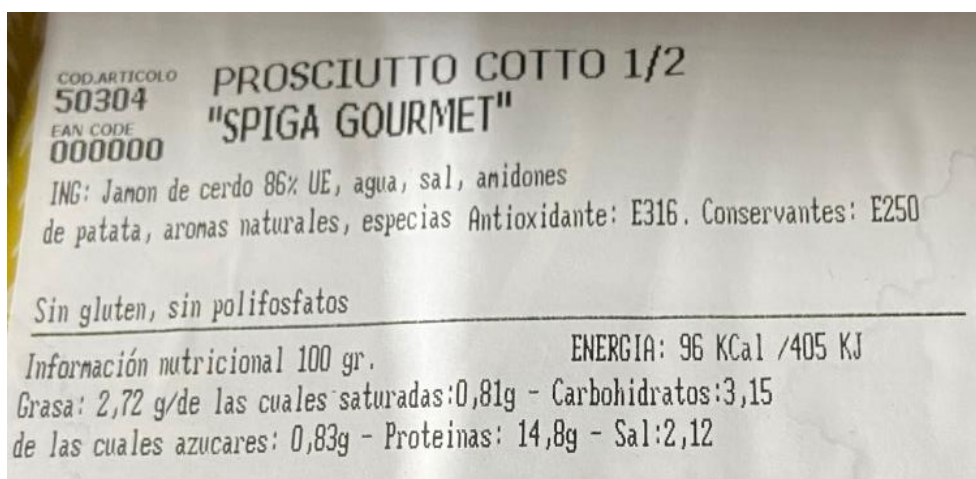
Sabor: Dulce

Consistencia: media

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	405
	kcal	96
Proteínas	g	14,8
Grasas	g	2,72
de las cuales saturadas	g	0,81
Sal	g	2,12
Carbohidratos	g	3,2
de los cuales azúcares	g	0,83

DATOS EN EL PRODUCTO



Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652216
Código EAN 14	18437020652213
Unidades por caja	4
Medidas del producto	250x240x130mm
Medidas de la caja	520x288x197mm
Cajas por palet	30
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	4kg
Peso bruto unidad	4kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en lugar fresco y seco a una temperatura máxima de 15°C. Refrigerado entre 0°C y 4°C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☐	Si	☐	No
2.- Huevos o derivados	☐	Si	☐	No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐	Si	☐	No
Trigo	☐	Si	☐	No
Centeno	☐	Si	☐	No
Kamut	☐	Si	☐	No
Avena	☐	Si	☐	No
Cebada	☐	Si	☐	No
Espelta	☐	Si	☐	No
4.- Crustáceos o derivados	☐	Si	☐	No
5.- Pescado o derivados	☐	Si	☐	No
6.- Cacahuetes o derivados	☐	Si	☐	No
7.- Soja o derivados	☐	Si	☐	No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐	Si	☐	No
Almendras	☐	Si	☐	No
Avellana	☐	Si	☐	No
Nuez	☐	Si	☐	No
Anacardo	☐	Si	☐	No
Nuez Pecana	☐	Si	☐	No
Nuez de Brasil	☐	Si	☐	No
Pistacho	☐	Si	☐	No
Nuez de macadamia	☐	Si	☐	No
9.- Apio o derivados	☐	Si	☐	No
10.- Mostaza o derivados	☐	Si	☐	No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐	Si	☐	No
12.- Lupino o derivados	☐	Si	☐	No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐	Si	☐	No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐	Si	☐	No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa		
Microbial	☐	
Animal	☐	
No se usa	☒	

**¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos?
(Directamente o a través de un ingrediente)**

1.- Aditivos	Si	No
2.- Colorantes (E100-E180)	Si	No
3.- Conservantes	Si	No
4.- Colorantes Azo	Si	No
5.- Colorantes artificiales	Si	No
6.- Conservantes (E200-E297)	Si	No
7.- Aromas	Si	No
8.- Aromas artificiales	Si	No
9.- Edulcorantes artificiales	Si	No
10.- Aspartamo (E951)	Si	No
11.- Benzoatos (E210-E213)	Si	No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	Si	No
13.- Glutamato	Si	No
14.- Levadura (añadido)	Si	No
15.- Maíz o derivados del maíz	Si	No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐	Si	☐	No
Celíacos (sin gluten)	☒	Si	☐	No
Vegetariano lácteo	☐	Si	☒	No

GMO

Es el producto non-GMO	Si	No
------------------------	----	----

Se puede producir como:

Kosher	Si	No
Super Kosher	Si	No
Halal	Si	No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sesamo van por la misma línea de	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue		
>Tipo de nuez o semilla de sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del		
>Indica si es posible contaminación de nuez		