



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03 del 29 8 2011

Denominazione prodotto	PROSCIUTTO PER RISTORAZIONE			Da Agricoltura biologica
Descrizione prodotto.	Prosciutto ricomposto per ristorazione.			
Codice prodotto	5 3 1 0 0 0 0 5			
Codice ean	/			
Regione/Stato di produzione	Italia.			
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> Altro			
Organismo di Controllo	CCPB.			
Ingredienti	Carne di suino, acqua, sale, amido, zucchero, aromi naturali, spezie, Antiossidanti: ascorbato di sodio, Conservanti: nitrito di sodio.			
Allergeni*	Assenti tra gli ingredienti.			
Caratteristiche organolettiche	Classificazione	Salume cotto	Stagionatura	/ giorni
	Carne	Suina	Grana	/
	Aspetto/forma	Tipica di prosc. Cotto	Fetta	Rosa
	Dimensioni	/	Odore	Caratteristico
	Budello	/	Sapore	Fragrante
Tecnologia produttiva	Pastorizzazione 110°C x 15 minuti.			
Shelf life	150 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione	0-+4°C			
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono presenti particolari istruzioni.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Proteine	/ %
	Ceneri	/ %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	/
	Grasso s.s.	/ %	pH	/
Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	/ g
	Proteine	/ g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	/ g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	/ Kj
	di cui polinsaturi	/ g		/ Kcal
Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Sacco in alluminio, triplice strato.		
	Tecnologia	/		
	Dimensioni	L cm	P cm	H cm
	Quantità	Peso Netto 6-7 Kg ca		Peso Lordo
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	Cartone.		
	Pezzi per collo	/		
	Dimensioni	L cm	P cm	H cm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.