

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>CUOR DI COSCIA lavato</b>  Codice 6402	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	CUOR DI COSCIA
Denominazione	Coscia di suino stagionata disossata
Descrizione	Coscia suina fresca refrigerata, senz'osso sottoposta a salagione e stagionatura.
Provenienza carne	UE
Processo produttivo	La coscia fresca priva dell'osso viene salata, stagionata a temperatura e umidità controllate, vengono tolti i residui di sugna ,confezionata e stoccata in cella a temperatura controllata.
Tipo confezionamento	Confezionato in sottovuoto. 3 pezzi per cartone.
Stagionatura	Minimo 6-7 mesi
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	180 giorni
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura inferiore +10°C
Indicazioni per l'uso	Una volta aperto conservare a T di refrigerazione (0/+4°C)
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>CUOR DI COSCIA lavato</b>  Codice 6402	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
6402	CUOR DI COSCIA lavato RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO	2064020	Kg 6,00

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
6402	590x390x145	0,85	3	4	4	10

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
	Carne suina, sale marino, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, conservanti: nitrito di sodio (E 250) .

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>CUOR DI COSCIA lavato</b>  Codice 6402	Pagina 3 di 4

## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Massa muscolare rosso naturale, grasso al taglio bianco
Sapore	gradevole,caratteristico
Odore	caratteristico del prodotto stagionato.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1246
Energia (Kcal)	299
Grassi (g/100g)	19
Grassi Saturi (g/100g)	7,9
Carboidrati (g/100g)	0
Zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	31
Sale (g/100g)	3,8

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,6-6,1
aW	<= 0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<500
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>CUOR DI COSCIA lavato</b>  Codice 6402	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi