

Principino

*bauletto
mandolino*

SENZA
LATTOSIO

SENZA
GLUTINE



PROSCIUTTO COTTO



Il sapore gradevole dolce e succoso è ottenuto selezionando con cura la coscia intera che viene successivamente salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche

Marchio	OMEGA ALIMENTARI
Denominazione	Principino
Descrizione	La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
Colore	Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso sotto cotenna.
Sapore	Gradevolmente dolce e succoso.
Odore	Tipico del prosciutto cotto.
Ingredienti	Coscia di suino 71%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, aromi. Stabilizzanti: E451, E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Origine materia prima	Le materie prime utilizzate provengono da paesi della Comunità Europea (CE).
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011.
Conservazione	Da +1° a +4°C

Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
AIC	Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2018/2019.
Imballi	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti.

Parametri microbiologici (alla produzione)

Carica Batterica Mesofila Totale	<10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g

FORMATO BAULETTO

Dimensioni (H x L x P)	190 x 260 x 245 mm circa	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Parametri chimici (valori medi)
Shelf-life	150 gg (dalla data di confezionamento)	Energia	Umidità % 68,7 ± 2
Peso	8,6 Kg (±5%)	Grassi	Generi % 3,2 ± 0,5
Imballo primario	Film alimentare sottovuoto	di cui acidi grassi saturi	Additivi Entro i limiti di legge
Imballo secondario	Cartone	Carboidrati	
Dim. est. cartone (H x L x P)	190 x 280 x 500 mm	di cui zuccheri	
Pezzi per cartone	2	Proteine	
N° cartoni per strato	6	Sale	
N° strati per pallet	6		
Altezza massima pallet	1290 mm		

FORMATO MANDOLINO

Dimensioni (H x L x P)	125 x 345 x 265 (max) mm circa	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Parametri chimici (valori medi)
Shelf-life	150 gg (dalla data di confezionamento)	Energia	Umidità % 73,0 ± 2
Peso	7,8 Kg (±5%)	Grassi	Generi % 3,4 ± 0,5
Imballo primario	Doppio sacco (film e alluminio alimentare) sottovuoto	di cui acidi grassi saturi	Additivi Entro i limiti di legge
Imballo secondario	Cartone	Carboidrati	
Dim. est. cartone (H x L x P)	160 x 370 x 510 mm	di cui zuccheri	
Pezzi per cartone	2	Proteine	
N° cartoni per strato	4	Sale	
N° strati per pallet	7 (ultimo strato da 3 cartoni)		
Altezza massima pallet	1270 mm		

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	