



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

12/2017 A.

# Frühstücksschinken - Prosciutto Colazione

IT  
D 210 T  
CE

**Denominazione come da etichetta:** Frühstücksschinken - Prosciutto Colazione

### INGREDIENTI:

Prosciutto cotto affumicato  
Coscia Suina 94%, Sale, Aromi Naturali, destrosio,  
Stabilizzanti: E451, E450, Antiossidante: E301, E300  
Conservanti: E250, Affumicato con Legno di faggio  
Conservare a +1 - +7°C

### Provenienza della Carne:

GERMANIA , AUSTRIA

### Tipo di taglio anatomico della carne:

Coscia Suina

### Descrizione Prodotto :

Cotto Colazione ca. 2,5 Kg 1/2  
Il Cotto si usa principalmente per Antipasti, su Panini . . .

### Caratteristiche organolettiche:

Aroma delicato ,sapore aromatico,affumicato con Legno di faggio, consistenza compatta,

### Qualità interna assegnata al prodotto:

Di 1<sup>a</sup> qualità come prevede il disciplinare Viktor Kofler  
ovvero: carni di prima scelta; processo lavorativo nel massimo rispetto della tradizione .

### Self Life

60 gg

### Prodotto confezionato:

Vendita sfusa o sotto vuoto

### Analisi medi per 100 gr

Energia	832 KJ / 199 Kcal
grassi	13,2 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	17,9 g
sale	1,9 g

### Parametri chimico fisici:

Nitriti/nitrati: <150 mg/kg

### Parametri microbiologici alla prod.:

Salmonella: negativo in 25 g, Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, E- Coli <10 UFC/ g

### Parametri microbiologici a scadenza:

Salmonella: negativo in 25 g, Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, E- Coli <10 UFC/ g

### Temperatura di conservazione:

conservare a +1°C a +7 ° C

L'attività della macelleria e' sottoposta a procedure di autocontrollo, le analisi dei prodotti vengono effettuate presso l'Istituto Zooprofilattico sperimentale di Bolzano.



## SCHEDA ALLERGENI

Fornitore : Kofler Viktor & Andreas S.N.C

Prodotto : Porchetta

Questa dichiarazione si applica a tutte le forme di fornitura di questo prodotto

ELENCO ALLERGENI	PRESENTE	ASSENTE	PRESENTE IN TRACCE
Cereali contenenti glutine(grano,segale,orzo,avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati.		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei .		X	
Uova e prodotti a base di uova.		X	
Pesce e prodotti a base di pesce.		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X	
Soia e prodotti a base di soia.		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio(cioe mandorle,nocciole,noci comuni,noci di anacardi,noci pecan,noci del Brasile,pistacchi,noci del Queensland)e prodotti derivati.		X	
Sedano e prodotti a base di sedano.		X	
Senape e prodotti a base di senape.		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X	

Questo elenco di allergeni è aggiornato secondo la direttiva 2006/142/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'elenco degli ingredienti che devono essere citati in ogni caso sull'etichettatura dei prodotti alimentari, e della direttiva 2007/68/CE della commissione del 27 novembre 2007 per quanto concerne l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari.

IT  
D210T  
CE