

Salumificio NERINO MEZZALUNA snc

di Marco e Paola Mezzaluna

C.da S. Girolamo , 3 63900 FERMO

Tel./ Fax **0734/ 629128**

e-mail: info@salumificiomezzaluna.it

Bollo sanitario CE dello stabilimento **IT 2189/M - C.E.**



Denominazione del prodotto		FIOCCO DI PROSCIUTTO STAGIONATO		
Descrizione del Prodotto		Prodotto selezionando accuratamente il prosciutto fresco, e con sapiente disossatura e rifilatura viene conservata integra la qualità del prodotto stagionato. Peso medio Kg. 2,900 / 3,200		
Ingredienti		Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie.		
Modalità di Conservazione		Conservare in ambiente fresco e asciutto.		
Modalità di Consumazione		Pronto all'uso		
Destinazione d'uso		Nessuna limitazione		
Consumare preferibilmente entro		12 mesi dalla data d'inizio stagionatura.		
Confezionamento		Sfuso, protetto in carta alimentare o cartone.		
Trasporto		Mezzi refrigerati propri autorizzati in conformità a quanto previsto dal D.vo 852/04 - 853/04 o tramite trasportatori qualificati i quali garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto dalla normativa vigente.		
Codici		Codice interno : PROS005		
Riferimenti Normativi		Il Salumificio Mezzaluna Nerino snc opera in conformità a tutte le normative vigenti relative alla produzione e vendita di prodotti a base di carne. Su tutta la produzione sono applicate le procedure di autocontrollo secondo quanto previsto del D.vo 852/04 - 853/04 .		
Caratteristiche Organolettiche		Colore : La fetta si presenta nella parte magra di colore roseo vellutato con sfumatura magenta, la parte grassa bianco candido. Odore : Profumo intenso ed armonioso Sapore: tipico del prodotto; Consistenza: morbida alla masticazione		
Emissione		Marzo 2017		
Principali Caratteristiche Chimiche e Nutrizionali		Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto tal quale		
		Valore energetico		1138 KJ
				273 Kcal
		Grassi		16,8 g
		di cui saturi		6,7 g
		Carboidrati		0,1 g
		di cui zuccheri		0,1 g
Proteine		30,4 g		
Sale		5,09 g		
Allergeni Alimentari (Reg. UE 1169/2011 All. II)				
		Presenza	Tipo	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		NO	/	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	/	/
Uova e prodotti a base di uova		NO	/	/
Pesce e prodotti a base di pesce		NO	/	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	/	/
Soia e prodotti a base di soia		NO	/	/
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO	/	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		NO	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape		NO	/	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		NO	/	/
Lupino e prodotti a base di lupino		NO	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	/	/
Approvazione		Il Salumificio Nerino Mezzaluna snc, può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. È importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.		
Questo documento è di proprietà di Salumificio Nerino Mezzaluna snc e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta di Salumificio Nerino Mezzaluna snc. I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.				