


S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	<b>OROROSA Specialità gastronomica al PROSCIUTTO COTTO 120 g AP</b>  Codice 8524	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto


Marchio	Oro Rosa Viva la Griglia.
Denominazione	Hamburger di carne di suino
Descrizione	Specialità gastronomica a base di carne di suino
Provenienza carne	Carne origine: UE
Processo produttivo	selezione della materia prima, macinatura, impastatura, emulsionatura, insaccatura, cottura, raffreddamento, affettatura e confezionamento.
Tipo confezionamento	Confezionato in Atmosfera protettiva. 120g in 02 vaschette da 60g
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	50 giorni
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura da 0/+4°C.
Indicazioni per l'uso	Da consumarsi previo accurata cottura. Dopo l'apertura consumare entro 24 ore.
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, eccetto coloro che presentano intolleranze o allergie alle proteine del LATTE

S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	<b>OROROSA Specialità gastronomica al PROSCIUTTO COTTO 120 g AP</b>  Codice 8524	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
8524	OROROSA Specialità gastronomica al PROSCIUTTO COTTO 120 g AP	8029964085245	Kg 0,12

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
8524	220x132x237	0,12	15	25	29	6

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
OROROSA Specialità gastronomica al PROSCIUTTO COTTO	Carne di suino(80%)acqua,sale,olio di semi di girasole,PROTEINE DEL LATTE,destrosio,saccarosio, LATTOSIO,aromi.Stabilizzante:E451 Antiossidante: E301.Conservante:E250.

S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	<b>OROROSA Specialità gastronomica al PROSCIUTTO COTTO 120 g AP</b>  Codice 8524	Pagina 3 di 4


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

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosa vivo uniforme.
Sapore	Gusto ricco,succoso,caratteristico.
Odore	Profumo intenso,molto equilibrato.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1177
Energia (Kcal)	284
Grassi (g/100g)	24
Grassi Saturi (g/100g)	10
Carboidrati (g/100g)	1,0
Zuccheri (g/100g)	1,0
Proteine (g/100g)	16
Sale (g/100g)	2,0

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	6,2
aW	<0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
<i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)	<10
<i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)	<100
<i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)	Assente/absent
<i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	<b>OROROSA Specialità gastronomica al PROSCIUTTO COTTO 120 g AP</b>  Codice 8524	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

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
BRC 8 - IFS 6.1
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi