Poggio San Giorgio S.r.l.
Case Sparse Agriano, 7
Fraz. Agriano 06046 Norcia PG
Tel: +39 0743817794
Fax: +39 0743822142
Mail: info@poggiosangiorgio.it
Pec: poggiosangiorgio@pec.it
www.poggiosangiorgio.it

IT 1977L UE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

213300 - Fetta Reale di Norcia pul. s.v. in tranci

Variante -	Ultima modifica 21/09/26 13:00

INFORMAZIONI GENERALI

Descrizione etichetta	Fetta Reale di Norcia pulito s.v. in tranci Sgambato Nazionale
Categoria merceologica	Salume Stagionato
Stagionatura minima garantita	300 giorni
Shelf life	280 giorni
Shelf life garantita alla consegna	270 giorni
Pezzatura	Kg 6,7 ±10%
Norme di conservazione	Temperatura di stoccaggio e di conservazione Da 0° a +5°C Non forare la confezione

IMMAGINE PRODOTTO



INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO

EAN13	2761498
GTIN/UCC	98033087930187
Unità di misura	KG
Unità per cartone	3
Cartoni per strato	4
Strati per bancale	6
Cartoni per bancale	24
Riferimento cartone	RIF08 - (565*370*152)
Tara cartone	Kg 0,84 ±8%
Codifica lotto	Il lotto che si assegna alla partita è un numero progressivo non ripetibile costituito da 5 cifre e attribuito automaticamente dal gestionale. Il numero di lotto viene riportato sull'etichetta tecnica che è apposta sulla busta del sottovuoto che avvolge il prosciutto e riportato sull'etichetta esterna del cartone di confezionamento.

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie.
Allergeni	Prodotto senza l'utilizzo di sostanze allergeniche.
Coadiuvanti Tecnologici	Sugna (ingredienti: sugna di suino, farina di riso 20%, sale, aromi naturali)
Contenuto O.G.M	(Ai sensi del reg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successive integrazioni e modifiche) In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti forniti non contengono ingredienti che contengano o siano derivati da OGM
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti

VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione Nutrizionale
valori medi Per 100g

Energia	1120 kJ/269 kcal
Grassi	16,5 g
di cui acidi grassi saturi	7,1 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	30,0 g
Sale	5,00 g

VALORI MICROBIOLOGICI

Valori per 25 gr di prodotto

Poggio San Giorgio S.r.l.
Case Sparse Agriano, 7
Fraz. Agriano 06046 Norcia PG
Tel: +39 0743817794
Fax: +39 0743822142
Mail: info@poggiosangiorgio.it
Pec: poggiosangiorgio@pec.it
www.poggiosangiorgio.it

IT 1977L UE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

VALORI MICROBIOLOGICI		
Salmonella	0,0 in 25 gr	
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/gr	
pH	5.5-6,2	
Aw	≤0,92	

CERTIFICAZIONI	
HACCP	L'Azienda Poggio San Giorgio srl dichiara di applicare la normativa in materia di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, secondo quanto previsto dal Reg. CE N. 852/04 e Reg. CE N. 853/04. L'azienda Poggio San Giorgio srl dispone infatti di un Piano di Autocontrollo Alimentare (HACCP) relativo al proprio ciclo produttivo. Inoltre tutti i Nostri prodotti, periodicamente sono sottoposti ad un controllo microbiologico (Salmonella Spp — Listeria Monocytogenes) secondo quanto previsto dal regolamento Reg. CE 2073/05 e successive integrazioni e modifiche
DICHIARAZIONE DI ASSENZA GLUTINE	Il prodotto è privo di glutine, in ottemperanza a quanto previsto nel Reg 41/2009/CE e successive modifiche (prodotti con tenore di glutine <20mg/kg possono essere ritenuti privi di glutine). Di conseguenza si garantisce che non vengono utilizzati ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, supporti aromatici o spezie che contengono, volutamente o accidentalmente, glutine.
CONFORMITA' DEGLI IMBALLAGGI (MOCA)	L'azienda Poggio San Giorgio Srl certifica, mediante la qualifica dei fornitori, che i materiali di imballaggio utilizzati per il confezionamento sono conformi al Reg. 10/2011/CE, al Reg. 1935/2004/CE