

SCHEDA TECNICA

SALUMI OVINI



PROSCIUTTO CRUDO LATICAUDA
"VIOLINO"

QUERCETE

CENTRO AZIENDALE QUERCETE SNC - 81016 SAN POTITO SANNITICO (CE)

SCHEDA TECNICA:

SALUMI OVINI

PROSCIUTTO CRUDO LATICAUDA "VIOLINO"

DENOMINAZIONE PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DI OVINO DI RAZZA LATICAUDA

INGREDIENTI: Coscia di ovino razza Laticauda, sale marino italiano

CONSERVANTI: Assenti

PROVENIENZA CARNE: ITALIA - Società Agricola Quercete S.r.l. (IT) matr. Az. 080CE071

ALLERGENI: Assenti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

coscia di ovino intera stagionata per almeno 4 mesi,
con grasso di copertura inferiore e superiore assente.

STAGIONATURA MINIMA: 4 mesi

PEZZATURA: Peso da 0,250 a 0,300 kg

IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO:

Il prodotto viene identificato mediante un codice alfanumerico che viene definito in funzione delle partite della materia prima in arrivo e accompagna il prodotto in tutte le fasi di lavorazione, fino all'ottenimento del prodotto finito e alla successiva vendita, garantendone la rintracciabilità.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRIMA DELL'APERTURA:

Sfuso intero: Conservare in luogo fresco e asciutto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DOPO L'APERTURA:

Conservare il prodotto a temperatura refrigerata (0°C/+4°C)

CONFEZIONAMENTO: Prodotto sottovuoto

IMBALLO: Cartoni da 1 pz.

DIMENSIONI SCATOLA: 70 x 37 x 17

SCATOLE/PALLET: 24 su 6 piani

AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO:

Numero di riconoscimento comunitario: IT 15-591 CE

Lo stabilimento lavora in regime di autocontrollo ai sensi dei Regg. CE852-853/2004

Stabilimento di confezionamento IT 15-591 CE

