



### Dati generali

<b>Denominazione Commerciale</b>	Perna di Fossanera con osso
<b>Denominazione legale</b>	Coscia di suino stagionata
<b>Origine della carne</b>	Italia
<b>Codice Articolo</b>	Bazfos
<b>Peso medio per pezzo</b>	11 kg
<b>Larghezza</b>	340 mm
<b>Lunghezza</b>	750 mm
<b>Stagionatura</b>	16 mesi
<b>Modalità di Conservazione</b>	Da conservare in ambiente fresco e asciutto
<b>Shelf life</b>	24 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione

### Destinazione e modalità d'uso

**Destinazione e modalità d'uso** Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.

### Caratteristiche Organolettiche

<b>Aspetto</b>	Salume tipico in un'unica pezzatura con cotenna, di giusta salatura e concia tipica toscana
<b>Colore</b>	Colore rosso di lunga durata dopo il taglio
<b>Consistenza</b>	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
<b>Sapore</b>	Deciso, di facile digeribilità

### Ingredienti

Coscia di suino, sale, aglio, pepe.

### Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè 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 cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, 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 concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

## Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	974	kJ
Energia	233	kcal
Grassi	13	g
di cui acidi grassi saturi	6,2	g
Carboidrati	< 0,2	g
di cui zuccheri	< 0,2	g
Proteine	29	g
Sale	5,50	g

## Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)	Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
Controllo residui farmacologici	Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.
Controllo residuo fitosanitari	Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

## Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 UFC/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

## Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	6
Aw	<0,92

## Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	800x200x400
Peso Lordo Medio a Cartone	23,03 kg
Tara cartone	1,03 Kg +/- 8%
Numero cartoni/strato	3
Numero strati/pallet	6
Numero cartoni /pallet	18
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

## Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati



## Scheda Tecnica di prodotto

### PERNA DI FOSSANERA CON OSSO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017  
Rev. 1 del 26/11/2021

## Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS