



INFORMAZIONI OBBLIGATORIE PER LA VENDITA A DISTANZA
EX ART.14 REG.UE 1169/2011

Rev. 00

**Prosciutto Cotto Nazionale di Alta Qualità
"NUSTRÀN"**

Data
05/11/25

Pag. 1 / 1

DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prosciutto cotto "di ALTA QUALITÀ" ai sensi del D.M. 08/08/2025

NOME COMMERCIALE: "Nustràn"

INGREDIENTI: Coscia suina, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio; aromi, antiossidante: E301; conservante: E250.

ORIGINE CARNE: NORD ITALIA

QUANTITÀ NETTA: prodotto a peso variabile; pezzatura media pezzo intero 10 / 11 kg

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

VALORE ENERGETICO: 169/706 Kcal/ Kj

GRASSI TOTALI: 9,9 g

PROTEINE: 20 g

di cui Acidi Grassi Saturi: 4,7 g

CARBOIDRATI: 0 g

SALE: 2,2 g

di cui Zuccheri: 0 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservazione a 0°C / +4°C; una volta aperta la confezione conservare il prodotto correttamente avvolto in pellicola; si raccomanda di conservare il prodotto rimettendolo in sottovuoto quando possibile per garantire una corretta conservazione e preservare le proprietà organolettiche del prodotto

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

ALLERGENI: Il prodotto non contiene allergeni citati all'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

OGM: il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM (riferimenti legislativi: 1829/2003/CE e 1830/2003/CE).

IONIZZAZIONE: Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati (riferimenti legislativi: D.Lgs. 94/2001 e Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE).

LIMITAZIONE D'USO: Il prodotto può essere consumato da qualsiasi consumatore che non segua un regime di alimentazione controllata riferita agli ingredienti specifici.

IDENTICART non edibile, da rimuovere prima dell'affettamento

ALTRE INDICAZIONI: Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte e caseinati e fonti di glutine.

ALTRE INFORMAZIONI

- ✓ Da vendersi a peso previo frazionamento.
- ✓ Non forare la confezione.
- ✓ Prodotto e confezionato nello stabilimento di Italprosciutti srl: 26010 Dovera (CR) – Via C. Colombo, 18/1 – IT 9-1666L UE.