



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO COPPA TRADIZIONALE TAGLIATA A META'	Data em.	12/03/2020
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	03

INGREDIENTI

Carne suina, sale, destrosio, spezie, conservanti: E250-E252.

CICLO PRODUTTIVO

Rifilatura, salagione a secco, riposo, asciugatura, stagionatura della durata variabile di 120-150 giorni. Sezionamento e confezionamento.

STAGIONATURA

Minima 3 mesi.

PESO UNITARIO MEDIO

La mezza coppa pesa kg 0,9/1,2.

CONSERVAZIONE

Conservazione a temperatura 0/+4 °C.

TMC

180 giorni.

LOTTO

Codice alfa numerico riportato in etichetta.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Enterobatteri (a 30°): < 10 ufc/g

Salmonella spp. Assente in 25 g

Listeria m. Assente in 25 g

Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g

E. coli beta-coagulasi positivi < 10 ufc/g

PARAMETRI CHIMICO FISICI

Aw <0,811

PH 5,71

Umidità 29,94 g/100

Ceneri 5,41 g/100

Acidità potenziata PH 5,65

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ALLERGENI

Il prodotto è lavorato in uno stabilimento in cui non si adopera nessun tipo di allergene.

OGM

Il prodotto è ottenuto con ingredienti che non contengono OGM, contaminati e residui di prodotti fitosanitari.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1796 KJ/433Kcal
Grassi	36,30 gr.
di cui acidi grassi saturi	14,60gr.
Carboidrati	0,2 gr.
di cui zuccheri	< 0,1 gr.
Proteine	26,46 gr.
Sale	3,90 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 9 x 11 x 13

Misure cartone: cm 36 x 51 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 12

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

