

SCHEMA TECNICA
Coppa Stagionata

**Dati generali**

Nome in fattura	COPPA STAG PEL SV1,8kgmetà-ct4
Codice prodotto	033002
Nomenclatura doganale	02101981

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** materia prima italiana, selezionata magra. Dopo la salagione la coppa viene insaccata in budello e stagionata per almeno 65 giorni.
SAPORE: dolce e gustoso.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	massimo 8°C
Stagionatura	minimo 65 giorni

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	cilindrico intero o metà, irregolare, tozzo
Gusto	dolce con leggera speziatura
Odore	delicato, leggera speziatura
Colore	magro rosso rubino, grasso bianco-rosato

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,9 kg	10 cm			15 cm	150 giorni dal confezionamento

Pallettizzazione

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
12	12	144

Imballaggio

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
4	0,135X0,205X0,355	8002974012715

SCHEMA TECNICA
Coppa Stagionata

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	45
Grassi (g)	21
Acidi grassi saturi (g)	8,4
Proteine (g)	26
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	4,5
Valore energetico (kcal)	295
Valore energetico (kJ)	1770
Aw	0,91
pH	5,8

Parametri microbiologici

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	10 ⁶ -10 ⁸
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

SCHEMA TECNICA

Coppa Stagionata

Disposizioni di legge

HACCP

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

Tracciabilità

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361