

SCHEMA TECNICA
Coppa Stagionata affettata

**Dati generali**

Nome in fattura	AFF. COPPA STAG. 110g-ct8pz
Codice prodotto	039027
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974026286
Nomenclatura doganale	02101981

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti	Carne di suino (Origine UE), sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).
Caratteristiche qualitative	Coppa di suino selezionata, fatta secondo la tradizione. Dal gusto dolce, ma con grande personalità.

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione	atmosfera protettiva	Aspetto esterno	fette sovrapposte		
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C	Gusto	dolce con leggera speziatura		
Stagionatura	70 giorni min.	Odore	delicato, leggera speziatura		
		Colore	magro rosso rubino, grasso bianco-rosato		
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
110 g		2 cm	22 cm	26 cm	90 giorni da confezionamento

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	21	147	8	0,09X0,234X0,534	8002974026194

SCHEMA TECNICA
Coppa Stagionata affettata

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	45
Grassi (g)	29
Acidi grassi saturi (g)	12
Proteine (g)	25
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	3,3
Valore energetico (kcal)	363
Valore energetico (kJ)	1507
Aw	0,91
pH	5,6

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	Reg. CE 2073/2005

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 affettata

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