Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE
P. IVA 00183119999

Prodotto	Coppa Classica in spago 1/2 sv
Versione	1.0
Data	Gennaio 2017
Responsabile	Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700353 | BARCODE EAN: 2000353 | CODICE DI NOMENCLATURA: 02101930

COPPA CLASSICA IN SPAGO 1/2 SV

Tipologia	La Coppa stagionata, chiamata anche Capocollo, è un salume prodotto con il muscolo del collo del maiale, tipica delle zone di Parma. Legata in spago come vuole la tradizione, viene massaggiata col sale e altre spezie in modo vigoroso per farle penetrare fino al centro. Colore rosato, sapore delicato, odore delicato di salume stagionato e speziato.
Pezzatura	0.800 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	60/70 giorni
Shelf life	120 gg
Confezione	Sottovuoto

COPPA DI SUINO STAGIONATA

INGREDIENTI:

Coppa di suino. Sale. Zucchero: destrosio. Spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Aromi naturali.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	Rosato tendente al rosso e al bianco
Odore	Dolce e caratteristico
Sapore	Delicato senza retrogusti
Consistenza	Compatta al taglio

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	0.8
Pezzi per scatola	24
Peso per scatola kg	19
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:
Refrigerato 0°C/+ 4° C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	< 10
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 10
Stafilococco aureus	$< 10^2$
Coliformi totali	$< 10^2$
CBT	$< 10^6$

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	43.4
Nitriti : mg/kg	Nei limiti di legge
Ceneri :	6.38

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1140
Energia Kcal	272
Grassi	13.3
di cui Saturi	5.77
Carboidrati	< 0.50
di cui zuccheri	< 0.50
Proteine	38.13
Sale	4.5

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11