



SCHEDA PRODOTTO  
COPPA STAGIONATA

A1 – PR-RC  
Ed. 1  
Rev. 0  
Data:

Redatto da: GIF

Verificato da: RAQ

Approvato da: IMP

Pag. 1/1

<b>1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DENOMINATION</b>	COPPA STAGIONATA COPPA DRY CURED
<b>2. FORMA FISICA APPEARANCE</b>	salume di forma cilindrica leggermente assottigliata all' estremità, lunghezza a fine stagionatura circa 20-30 cm cylindrical salami slightly thinned at the end, length at the end of maturation about 20-30 cm
<b>3. MATERIA PRIMA RAW MATERIAL</b>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica cervicale dorsale del collo. Carne suina provenienza nazionale insaccato in budello naturale e legato con corda. Product obtained from the processing of pork from the cervical and dorsal neck region. Pork of national origin stuffed in natural casing and tied with string.
<b>4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT CHARACTERISTICS</b>	<b>Aw</b> 0,92 <b>pH</b> 6,06
<b>5. DESTINAZIONE D'USO INTENDED USE</b>	Previo affettamento. Non esistono limitazioni al consumo. After slicing. There are no restrictions on consumption.
<b>6. INGREDIENTI INGREDIENTS</b>	Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali ANTIOSSIDANTI: E301 CONSERVANTE: E250, E252 Pork meat, salt, dextrose, natural flavors ANTIOXIDANTS: E301 PRESERVATIVE: E250, E252
<b>7. CONFEZIONAMENTO PACKAGING</b>	TAL QUALE As it is
<b>8. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE</b>	180 GG 180 DAYS
<b>9. DESTINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL DESTINATION</b>	Negozi al dettaglio-Ristorazione-GDO Retail shops-Restaurants-GDO
<b>10. NORME PER L'ETICHETTATURA LABELLING STANDARDS</b>	Denominazione di vendita, ingredienti, ragione sociale, indirizzo e numero CE del produttore, istruzioni per la conservazione. Sales name, ingredients, company name, address and EC number of the manufacturer, storage instructions.
<b>11. CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E L'IMMAGAZZINAGGIO TRANSPORT AND STORAGE STANDARDS</b>	TEMPERATURA +4° - +15° C. TEMPERATURE +4° - +15°C
<b>12. VALORI NUTRIZIONALI (x 100 gr. di prodotto) NUTRITIONALE VALUES</b>	Valore energetico: 1339 kJ / 322 kcal (Energy value) Grassi: 24 g di cui grassi saturi 8,7 g (fat) Carboidrati <1 g di cui zuccheri <0,50 g (Carbs) Proteine 26 g (proteins) Sale 4 g (salt)
<b>13. CONSERVABILITA' DURABILITY</b>	Una volta al taglio si consiglia di mantenere il prodotto a temperatura da 1° a 6° C protetto da stagnola per evitare incrostazioni. Tempo massimo suggerito di consumo: 1 mese. Once opened, it is recommended to keep the product at a temperature of 1° to 6° C protected by foil to avoid encrustations. Maximum suggested consumption time: 1 month.
<b>14. RICONOSCIBILITA' RECOGNITION</b>	Garantito dal lotto di produzione nel sigillo allegato. Guaranteed by the production batch in the attached seal.
<b>15. PRESENZA DI OGM E/O ALLERGENI PRESENCE OF GMOs AND / OR ALLERGENS</b>	<b>Nella produzione non vengono utilizzati OGM e/o allergeni .</b> <b>Non contiene glutine</b> <b>GMOs and / or allergens are not used in the production.</b> <b>It does not contain gluten</b>