

	SCHEDA PRODOTTO COPPA STAGIONATA		A1 – PR-RC Ed. 1 Rev. 0 Data:
Redatto da: GIF	Verificato da: RAQ	Approvato da: IMP	Pag. 1/ 1

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DENOMINATION	COPPA STAGIONATA COPPA DRY CURED
2. FORMA FISICA APPEARANCE	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
3. MATERIA PRIMA RAW MATERIAL	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.
4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT CHARACTERISTICS	Aw 0,92 pH 6,06
5. DESTINAZIONE D'USO INTENDED USE	Previo affettamento. Non esistono limitazioni al consumo. After slicing. There are no restrictions on consumption.
6. INGREDIENTI INGREDIENTS	Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali ANTIOSSIDANTI: E301 CONSERVANTE: E250, E252 Pork meat, salt, dextrose, natural flavors ANTIOXIDANTS: E301 PRESERVATIVE: E250, E252
7. CONFEZIONAMENTO PACKAGING	TAL QUALE As it is
8. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE	180 GG 180 DAYS
9. DESTINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL DESTINATION	Negozi al dettaglio-Ristorazione-GDO Retail shops-Restaurants-GDO
10. NORME PER L'ETICHETTATURA LABELLING STANDARDS	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.
11. CONDIZIONI PER IL TRASPORTO E L'IMMAGAZZINAGGIO TRANSPORT AND STORAGE STANDARDS	TEMPERATURA +4° - +15° C. TEMPERATURE +4° - +15°C
12. VALORI NUTRIZIONALI (x 100 gr. di prodotto) NUTRITIONALE VALUES	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)
13. CONSERVABILITA' DURABILITY	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.
14. RICONOSCIBILITA' RECOGNITION	Garantito dal lotto di produzione nel sigillo allegato. Guaranteed by the production batch in the attached seal.
15. PRESENZA DI OGM E/O ALLERGENI PRESENCE OF GMOs AND / OR ALLERGENS	Nella produzione non vengono utilizzati OGM e/o allergeni . Non contiene glutine GMOs and / or allergens are not used in the production. It does not contain gluten