

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCT 06-COP

COPPA STAGIONATA
SEASONED "COPPA"



Codice Articolo	0303 0303	EAN code	2226989 2226989
Denominazione Legale /Usuale Sales designation	Coppa stagionata Seasoned "coppa"		
Denominazione Descrittiva/Commerciale Trading designation	Coppa stagionata Seasoned "coppa"		
Stagionatura Seasoning	Il prodotto ha una stagionatura media di 70 gg per coppe piccole e di 80/90 giorni per coppe grosse. The product has an average seasoning of 70 days for small "Coppa" and 80/90 days for large "Coppa".		
Ingredienti Ingredients	Coppa di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante Aromatiche, Destrosio, Saccarosio, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250. Pork meat, salt, spices, Garlic, Aromatic Plants, Dextrose, Saccharose, Antioxidant: E301, Preservatives: E250, E252.		
OGM GMO	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati. Product doesn't contain GMO.		
Modalità di utilizzo Modes of use	Affettata sottile a coltello o a macchina. Thinly sliced or cut into small cubes		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo Destination of use/ Consumption restrictions	Prodotto da consumare tal quale, previa eliminazione del budello. Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. Ready to be consumed after the removal of the gut. The product is not restricted to any consumer categories.		
Budello Gut	Budello non edibile. Natural casings, inedible.		
Riferimenti normativi Law Ref.	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.		
Confezione First Packaging	Disponibile in confezioni sottovuoto da 1,6 kg a 1,8 kg circa. The Product is available in vacuum packs or shrink packaging films from 300 gr to 2,5kg.		
Pallettizzazione Pallet	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. Standard pallet type EUR or EPAL.		

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione Transport and storage times	C Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Suggestive temperature: +0°C - +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C. Da consumare preferibilmente entro 90 giorni dalla data di confezionamento. To be eaten preferably within 90 days from the packaging date.	
Etichettatura Labelling	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. Complies with EC Regulation 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche Microbiological Profile	Salmonella spp. assente in 25 gr. Salmonella spp. absent in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes absent in 25 gr. if Aw > 0.92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Listeria monocytogenes present max 100 u.f.c. / gr. if Aw ≤ 0.92 Enterobacteriaceae max 10 u.f.c./gr., spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Enterobacteriaceae max 10 u.f.c./gr., Clostridia spores max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr. Coagulase positive staphylococci max 100 u.f.c./gr.	
Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali Nutritional profile	Valore Energetico Energy value	1673 KJ /100 g 400 Kcal / 100g
	Grassi / Fats Di cui Acidi grassi saturi	32 g / 100g 12 g / 100g
	Carboidrati / Carbohydrates Di cui Zuccheri	<1 g / 100g <1 g / 100g
	Proteine / Proteins	27 g/100g
	Sale / Salts	4 g/100g
ALLERGENI/ ALLERGENS	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO PRESENCE OF ALLERGENE IN THE PRODUCT	
	SI / NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on crustaceans	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and fish products	NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products based on mollusc	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and lupine-based products	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products	NO	
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy products	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and milk products (including lactose)	NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi	NO	

(Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) Fruit with shell and derived products	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard-based products	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products based on sesame seeds	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2	NO

Confezionato da: La Bottega di Adò s.r.l. Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CE: IT J7H46 CE Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com , gabriele@labottegadiado.com Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com	Approvazione
--	---------------------