



FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.
COPPA DI PARMA INTERA SOTTOVUOTO
STANDARD PRODOTTO FINITO

cod. art. 155

NOME: COPPA DI PARMA	Pezzatura: kg 1,8/2,0 Periodo di stagionatura: min. 110/120 giorni Tempo max di conservazione: 4 mesi, consumare velocemente dopo l'apertura	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		
FORMA FISICA	Parte del muscolo Longissimus dorsi viene rifilato, salato investito con pelle di sugna naturale di suino e legato	
INGREDIENTI	Carne suina nazionale, sale, spezie-conservante: E252	
STATO DI CONSERVAZIONE	In cella frigorifera a temperatura non superiore a 10°, prima e dopo l'apertura	
PRODOTTO FINITO	Successivamente privato di corda viene tagliato e messo sotto vuoto	
MODALITA' D'USO	Il prodotto deve essere privato del sacchetto e delle pelle e affettato	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Umidità	% sul totale	39 +/- 3%
Proteine	% sul totale	24 +/- 2%
Grassi	% sul totale	30 +/- 5%
Aw	1 - 0	0,85 - 0,93
ph	1 - 14	> 5,7
Zuccheri riducenti	% sul totale	<0,1%
Sale (NaCl)	% sul totale	<5%
E 252	mg/kg	limiti di legge
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Carica microbica totale aerobia a 32° C	ufc/g	< 700,000
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Enterobatteri Totali	ufc/g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 100
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	< 50
Salmonella spp	ufc/in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	ufc/in 25 g	Assente
VALORI NUTRIZIONALI IN 100g		
Proteine	g 23,65	
Carboidrati	g 0,33	
di cui zuccheri	g 0,12	
Grassi totali	g 26,9	
di cui saturi	g 12,9	
Sale	4,24%	
Valore energetico	kcal 338 / kJ 1403	
IMBALLAGGIO		
Imballaggio primario:	sacchetto per il sotto vuoto	
Imballaggio secondario:	cartone	
Peso lordo:	kg 0,23	
Pezzi per cartone:	2	
Strati per paletta:	6	
Cartoni per strato:	9	
Cartoni totali per paletta:	54	
Nel prodotto non sono presenti allergeni, non esiste rischio di contaminazioni crociate accidentali ed è adatto al consumo dei celiaci.		
Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM come da dichiarazioni dei nostri fornitori		
Claim potenziali: % di sale e grasso occasionalmente superiori		

Prodotto in via Di Case Trombi, 27

Mulazzano Ponte 43037 Lesignano Bagni (PR)
IT 9 252 L CE

Mulazzano Ponte, 22/10/2020