



FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.

COPPA DI PARMA INTERA

STANDARD PRODOTTO FINITO

NOME: COPPA DI PARMA	Pezzatura: kg 2,0+ Periodo di stagionatura: giorni 120+ Vita commerciale 10 mesi dalla spedizione	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO		
FORMA FISICA	Parte del muscolo Longissimus dorsi viene rifilato, salato investito con pelle naturale di sugna di suino e legato	
INGREDIENTI	Carne suina nazionale, sale, spezie, conservante: E252	
STATO DI CONSERVAZIONE	A temperatura ambiente, inferiore a 20-22 °C ed umidità superiore 85%	
MODALITA' D'USO	Il prodotto deve essere privato della 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
Listerya 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	g 4,24	
Valore energetico	kcal 338 / kJ 1403	
IMBALLAGGIO		
Imballaggio primario:	cartone	
Peso lordo:	kg 0,83	
Pezzi per cartone:	6	
Strati per paletta:	5	
Cartoni per strato:	4	
Cartoni totali per paletta:	20	
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 dichiarazione dei 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, 02/03/2017