



FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.

COPPA DI PARMA META' SOTTOVUOTO STANDARD PRODOTTO FINITO

NOME: COPPA DI PARMA	Pezzatura: kg 0,9 /1,0 circa Periodo di stagionatura: 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, 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 messo sotto vuoto
MODALITA' D'USO	Il prodotto deve essere privato del sacchetto e affettato tal quale

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	< 50
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

IMBALLAGGIO	
Imballaggio primario:	sacchetto per il sotto vuoto
Imballaggio secondario:	cartone
Peso lordo:	kg 0,23
Pezzi per cartone:	4
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
Claim potenziali: % di sale e grasso occasionalmente superiori