



MO06 EDIZIONE 02 REV. 01

DATA: 12.12.16

FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.**COPPA LANGHIRANO INTERA SOTTO VUOTO PELATA**

COD.ART. 287P

STANDARD PRODOTTO FINITO

NOME: COPPA LANGHIRANO	Pezzatura: kg 2,2+
	Periodo minimo di stagionatura: 120 gg +
	Tempo max di conservazione: 4 mesi, consumare velocemente dopo l'apertura

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO

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
PRODOTTO FINITO	Successivamente privato di corda e pelle, viene messo sotto vuoto
STATO DI CONSERVAZIONE	In frigorifero a temperatura non superiore a 10°, prima e dopo l'apertura del 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

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	

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

IMBALLAGGIO

Imballaggio primario:	sacchetto per il sotto vuoto
Imballaggio secondario:	cartone da 10 pezzi
Peso lordo:	kg 0,83

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

Prodotto in via Di Case Trombi, 27
Mulazzano Ponte 43037 Lesignano Bagni (PR)
IT 9 252 L CE

Mulazzano Ponte, 27/05/2019