

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	Coppa affumicata.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, spezie (pepe, pigmento, aglio, ginepro, coriandolo), destrosio, Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio, Antiossidante: ascorbato di sodio, affumicato con faggio.
Additivi alimentari:	Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251). Antiossidante: ascorbato di sodio (E301)
Allergeni:	Nessun allergene presente nel prodotto o derivante da contaminazione crociata.
Altre diciture in etichetta:	Lavorazione artigianale. Da vendere a peso. Se confezionato sottovuoto, non forare il sacco.
Asciugatura:	Asciugato a freddo in cella ventilata per una settimana a temperatura compresa fra 3°C e 5°C.
Affumicatura:	Leggermente affumicato a temperatura compresa tra 20°C e 22°C.
Stagionatura:	In celle ventilate temperatura compresa tra 13°C e 15°C ed umidità tra 73% e 83% per un periodo di circa 5 mesi.

Caratteristiche generali

Formato:	1/1 o 1/2
Peso netto:	Variabile in relazione al formato: ca. 1 kg (intero), ca. 0,7-0,8 kg (da 1/2)
Confezionamento:	Sottovuoto
TMC e shelf life:	90 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Codice EAN:	2134730

Rappresentazione fotografica dei prodotti



Coppa affumicata

Dichiarazione allergeni: Regolamento UE n° 1169/2014 – All. II

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/Ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, Kamut) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acajiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO ₂)	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		

Valutazione organolettica

Colore:	Rosso caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale.
Odore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico e speziato, intenso, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo.
Sapore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza:	Moderatamente compatta, resistente e sufficientemente elastica, in relazione al periodo di stagionatura.

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
Batteri lattici	UFC/g	< 1x10 ⁸
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g UFC/g	Assente < 10

Informazioni logistiche standard

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONE CARTONE	COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET
15	30 x 30 x 40	8	4	32

Data di emissione: 03/03/2015

VONTAVON srl
Responsabile Qualità
Paul Vontavon

Dichiarazione OGM (in rif. al Reg. CE 1892/2003 e 1830/2003): il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

Ionizzazione (in rif. alle Direttive 199/2/CE e 1993/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti.

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
COPPA AFFUMICATA

Sigla documento:	STP-28
Revisione:	2
Data:	03/03/2015
Pagina	Allegato 1
File	STP-28 Rev_2 Coppa affumicata