

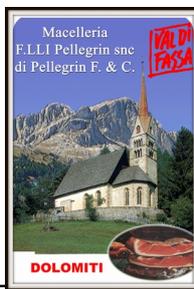
COD 702	COPPA STAGIONATA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	---------------------------	------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
---	------------------------------

1.1	Materia prima	Carne proveniente da suini allevati in Italia	
1.2	Peso	1,5 kg	
		Prodotto soggetto a calo peso	
1.3	Lunghezza	20 cm	
1.4	Diametro/Spessore	10 cm	
1.5	Involucro	Collagenico	
1.6	Chiusura involucro	Con clip	
1.7	Legatura	In rete elastica	
1.8	Stagionatura	> 10 settimane	
1.9	Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, zucchero, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.	
1.10	Conservazione	In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)	
1.11	TMC	Termine Minimo di Conservazione: 90 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto)	

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)



COD 702	COPPA STAGIONATA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	---------------------------	------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
---	------------------------------

<i>Enterobatteriacee</i>	< 50 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g
<i>Listeria m.</i>	< di 100 ufc/g

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
---	---

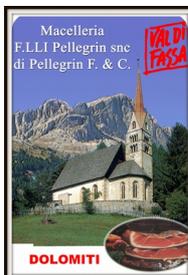
<i>Grassi</i>	34,0 % ± 3%
<i>Proteine</i>	26,0 % ± 3%

Valore energetico per 100 g di prodotto: 410 kcal 1700 kJ

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
---	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
<i>Cereali contenenti glutine (1)</i>			*
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>			*
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>			*
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>			*
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>			*
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</i>			*
<i>Frutta a guscio (2)</i>			*
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>			*
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>			*
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>			*
<i>Anidride solforosa e solfiti (3)</i>			*
<i>Lupino e prodotti derivati</i>			*
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>			*
<i>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</i>	<i>Il prodotto non contiene OGM</i>		



COD 702	COPPA STAGIONATA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	---------------------------	------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
---	---

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta F.Lli Pellegrin

Forma regolare. Insaccata in budello collagenico. Gusto dolce e delicato.

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
---	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg.1935/2004 e succ. mod., Reg. CE n°10/2011 e succ.mod.)

- | | | |
|-----|------------------------|----------------------------------|
| 6.1 | <i>Confezionamento</i> | <i>Sottovuoto all'occorrenza</i> |
| 6.2 | <i>Spedizione</i> | <i>In cartone</i> |

7	ETICHETTATURA
---	----------------------

Etichettatura conforme al Reg. CE n°1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

- | | | |
|-----|---|--|
| 7.1 | <i>Etichetta</i> | <i>Etichetta Adesiva all'esterno della confezione</i> |
| 7.2 | <i>Indicazioni riportate in etichetta</i> | |
| | <i>Denominazione</i> | <i>Coppa stagionata nostrana</i> |
| | <i>Ingredienti in</i> | <i>Italiano</i> |
| | <i>Ragione sociale</i> | <i>Macelleria F.Lli Pellegrin strada daniel zen 9 Vigo di fassa TN</i> |

Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.

- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi)

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.

Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO

2.

- Da vendersi a peso.