

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 01

Data 07/01/20

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

**COPPA PICCANTE ½ S.V.**

Codice Articolo	IDA0237
Codice EAN	2999920
Denominazione di vendita	Coppa piccante
Denominazione legale	Prodotto stagionato (A base di carne suina)
Stabilimento di Produzione	Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn)
Distributore	I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento
Bollo CE (produzione)	IT MO7 4P CE
Bollo CE (porzionatura)	-
Processo di trasformazione/trattamento	Salagione, legatura, stagionatura, confezionamento
Ingredienti	Carne di Suino, sale, spezie, destrosio, Peperoncino (0,7%), regolatori di Acidità: E508, Aromi, aromi naturali, Conservanti: E251, E250.
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Assenti
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	0/+4 °C
Shelf life	150gg
Modalità di confezionamento	Sottovuoto

**-Caratteristiche organolettiche-**

Aspetto esterno	Colore tipico del Salume stagionato.
Aspetto interno	Sodo, elastico
Consistenza al taglio	Privo di eccessi di resistenza
Odore/Sapore	Equilibrato nella parte grassa e quella della carne, piccante.

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	1389
	kcal	333
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	24
	g	8,9
Carboidrati di cui zuccheri	g	1,4
	g	1,2
Proteine	g	28,2
Sale	g	4,25

**-Caratteristiche microbiologiche-**

PARAMETRO	Risultato	Riferimento
Salmonella spp.	Assente in 25g	Reg.(CE) n. 1441/2007
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Autocontrollo aziendale

**-Confezionamento-**

Confezione	Tipologia: Busta in PAPE poliammide + Polietilene ( lato a contatto con l'alimento ) Peso netto medio: 0.9 kg
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 385mm x 285mm x 124mm N° pezzi per collo: 6 Peso netto collo medio: 5.400 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 64 N° colli per strato pallet: 8



**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

MOD: ST	
Ed. 00	Rev. 01
Data 07/01/20	Pag. 2 di 2
Compilato ed approvato da RQ	

**-SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-**

Allergeni	Presente nel Prodotto				Presente nel sito produttivo	
	Ingrediente, coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)			
	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X		X		X
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Coryllus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> ( <i>Wangenh</i> ) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X