

SCHEMA TECNICA  
Coppa Stagionata



### Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	COPPA STAG PEL SV1,8kgmetà-ct4
<b>Codice prodotto</b>	033002
<b>Nomenclatura doganale</b>	02101981



### Descrizione del prodotto

- Ingredienti** Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).
- Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** materia prima italiana, selezionata magra. Dopo la salagione la coppa viene insaccata in budello e stagionata per almeno 65 giorni.  
**SAPORE:** dolce e gustoso.

### Caratt. tecniche medie

<b>Confezione</b>	sottovuoto
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	massimo 8°C
<b>Stagionatura</b>	minimo 65 giorni

### Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	cilindrico intero o metà, irregolare, tozzo
<b>Gusto</b>	dolce con leggera speziatura
<b>Odore</b>	delicato, leggera speziatura
<b>Colore</b>	magro rosso rubino, grasso bianco-rosato

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,9 kg	10 cm			15 cm	150 giorni dal confezionamento

### Pallettizzazione

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
12	12	144

### Imballaggio

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
4	0,135X0,205X0,355	8002974012715

SCHEMA TECNICA  
**Coppa Stagionata**

**Parametri chimici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	45
Grassi (g)	21
Acidi grassi saturi (g)	8,4
Proteine (g)	26
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	4,5
Valore energetico (kcal)	295
Valore energetico (kJ)	1770
Aw	0,91
pH	5,8

**Parametri microbiologici**

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	10 <sup>6</sup> -10 <sup>8</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

**Allergeni**

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

## SCHEMA TECNICA

# Coppa Stagionata

### **Disposizioni di legge**

**HACCP**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

**Tracciabilità**

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

**OGM**

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

**Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006,

Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

**Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

**Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**Indirizzo**

**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361