

Coppa irpina

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	DENOMINAZIONE DI VENDITA	CODICE EAN	CODICE ART
COPPA IRPINA	CARNE SALATA STAGIONATA		

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie e aromi naturali, destrosio, saccarosio, Antiossidante: Acido Ascorbico (E300), Ascorbato di sodio (E301), Conservanti: Nitrito di sodio (E250), Nitrato di potassio (E252).

CARATTERISTICHE GENERALI

Forma: cilindrica appiattita alle estremità. Compatta, ma non elastica.

Legatura: artigianale effettuata manualmente

Stagionatura: circa 50 gg

Pezzatura singola a fine stagionatura: Min 1,3 kg- Max 1,7 kg

Modalità di vendita: Confezionamento sottovuoto o privo di confezionamento

Shelf-life:180 GG

Modalità di conservazione: Vedi etichettatura prodotto



caratteristiche organolettiche	• Odore	Tipico stagionato leggermente speziato
	• Colore	Magro di colore rosso con striature bianco-rosato
	• Sapore	Delicato, non salato, stagionato
	• Struttura	Fetta compatta al taglio
caratteristiche microbiologiche	• Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g
	• Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
	• E.coli	<50 ufc/g
	• Staphilococcus coagulasi '+'	assente
	• Clostridi s.r.	<10 ufc./g
	• Salmonella spp.	Assente in 25 g
	• Listeria monocytogenes	0
	• Valore Energetico	1047 Kj – 250 Kcal

caratteristiche nutrizionali	• Proteine	20 ± 3 %
	• Carboidrati	0,3 ± 0,3 %
	• Grassi	20 ± 3 %
caratteristiche chimiche	• pH	5,3 ± 3
	• Umidità(%)	42 ± 5
	• aw(acqua libera)	0,92± 0,02
	• Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
informazioni etichettatura	Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Numero Registrazione Sanitaria, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.	
note	<p>Per la produzione della referenza, si utilizzano esclusivamente carni di provenienza nazionale, così come è possibile evincere e documentare, per ciascun lotto di produzione, dalle registrazioni effettuate in ottemperanza al Reg. CE 178/2002 (tracciabilità alimentare). È dunque possibile fornire, a richiesta, indicazioni specifiche sulle carni utilizzate per la produzione di ogni singolo lotto.</p> <p>Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.</p>	