

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 2	
	<b>COPPA TRANCIO</b>	<b>Cod: 11COSU-0,9</b>	
	<b>900g</b>	REV 0	22/02/21

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>COPPA TRANCIO 900g</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	11COSU-0,9
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Trancio di coppa di suino. Parte anatomica selezionata del muscolo del collo di suini sottoposta a stagionatura.
<b>DESCRIZIONE</b>	Muscolo cervicale di suino a trancio speziato e avvolto in pelle naturale di suino, legato, asciugato e stagionato (3 mesi).
<b>CODICE EAN</b>	8022467110322

<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso: 900g e.
<b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	Busta sottovuoto : <b>07 OTHER</b> + Etichetta <b>HDPE2</b> + Carta Stagnola: <b>ALU41</b> Dimensioni indicative singolo pezzo: Lung.10 X Diam. 10
<b>IMBALLO DI VENDITA</b>	Cartone New Mac2/ <b>PAP20</b> : contiene n. 8 coppe. Dimensioni Cartone (cm): Lung.48 x Larg.26 x H18
<b>PALLET</b>	Numero Cartoni per Pallet: nr. 30 Numero Cartoni per strato: nr. 6 Numero Strati: nr. 5

<b>SHELF LIFE (SCADENZA)</b>	180 gg
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	120 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigo tra 0°C /+4 °C.
<b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b>	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) – ITALY
<b>APPROVAL NUMBER</b>	IT K317E CE

<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale marino integrale di Cervia, spezie, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
<b>ORIGINE CARNE:</b>	ITALIA - Suini selezionati all'interno del nostro allevamento di San Patrignano.
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b>	Allergeni assenti. Contiene conservanti. Stagionatura di circa 3 mesi.

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
	<p><i>La coppa si ricava dai muscoli del collo dei suini più imponenti selezionati all'interno del nostro allevamento di "San Patrignano".</i></p> <p><i>Avvolta in un budello e sottoposta a legatura prima della stagionatura, della durata di circa 3 mesi, la coppa viene tagliata e confezionata dai nostri ragazzi. Presenta una forma cilindrica con parti magre alternate da venature di grasso rosato, che le conferiscono un profumo delicato che si affina con la progressiva maturazione. I nostri capi sono alimentati con prodotti "NO OGM", con formula chiusa, messa a punto da noi. In particolare, l'alimentazione si basa su utilizzo di materie prime nobili, quali mais, orzo, soia e crusche. Non sono assolutamente utilizzati sottoprodotti dell'industria alimentare.</i></p>

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 2	
	<b>COPPA TRANCIO</b>	<b>Cod: 11COSU-0,9</b>	
	<b>900g</b>	REV 0	22/02/21

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE GUIDA</b>
AW	<0.920
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivo	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE MEDIO su 100g di prodotto</b>
Valore energetico (kJ)	1946
Valore energetico (kcal)	470
Grassi totali (g)	42
di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboidrati (g)	<0,1
di cui zuccheri (g)	<0,1
Proteine (g)	23
Sale (g)	6,2

<b>ALLERGENI</b>		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

<b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella sopraindicata tabella.