

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	CPE-STG
	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Edizione: 01
		Revisione: 01
		Data: 22/01/19
		Pagina 1 di 1

DENOMINAZIONE PRODOTTO	COPPA STAGIONATA		
TIPOLOGIA	COPPA – Stagionatura minima 60 gg dalla data di produzione – Pezzatura non inferiore a 1,3 kg		
FORMATI	Intera, intera sottovuoto, tranci sottovuoto.		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coppa suina insaccata con collato di maiale (budello naturale multistrato essiccato) e stagionata		
PROVENIENZA DELLA CARNE	UE		
INGREDIENTI	Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante (E 301), conservanti (E 250, E 252) SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI, SENZA OGM E SENZA LATTOSIO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Parametri	Descrizione	
	COLORE	Privo di macchie e uniforme; rosso nella parte magra e bianco avorio nella parte grassa	
	AROMA	Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto	
	SAPORE	Tipico e gradevole con giusto grado di sapidità	
	ASPETTO AL TAGLIO	Superficie di taglio omogenea e ben compatta	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Umidità	%	45,78
	Proteine totali	%	>22
	Rapporto acqua/proteine	%	< 2
	Grasso totale	%	24,92
	Carboidrati	%	0,58
	Glutine	mg/kg	<5
	Cloruri	% di NaCl	< 5
	Nitriti	mg/Kg (NaNO ₂)	Entro limite di legge
	Nitrati	mg/Kg (NaNO ₃)	Entro limite di legge
	pH	Unità di pH	> 5,7
	Aw	Unità di aw	≤ 0,92
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus a. ed altre specie)	UFC/g	< 10
	Enterobatteri totali	UFC/g	< 10
	Escherichia coli	UFC/g	< 10
	Salmonella spp.	in 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Proteine	g/100g	25,14
	Grassi	g/100g	24,92
	Di cui saturi	g/100g	11,88
	Carboidrati	g/100g	0,58
	Di cui zuccheri	g/100g	0,26
	Sale	g/100g	4,42
	Valore energetico	Kcal/100 g	327,16
		Kjoule/100 g	1359,28
SCADENZA/TMC	8 mesi dalla data di produzione (INTERA), 180 giorni dalla data di confezionamento (SOTTOVUOTO)		
MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato, previa rimozione di corda e involucro		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco (INTERA), conservare non oltre +10°C (SOTTOVUOTO)		
CONFEZIONAMENTO	In cartoni o in giostre (INTERA), sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti e in cartoni (SOTTOVUOTO)		