COPPA STAGIONATA



Codice Articolo	0303	**EAN code**	2226989
Denominazione Legale /Usuale	Coppa stagionata		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Coppa stagionata		
Stabilimento di produzione	Prodotto nello stabilimento con bollo CE IT629L Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta in pezzature da circa 2 kg.		
Stagionatura	Il prodotto viene stagionato per un minimo di 90 / 120 giorni.		
Ingredienti	Coppa di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, Antiossidante: E301, Conservanti: E250, E252.		
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.		
Modalità di utilizzo	Affettata sottile a coltello o a macchina.		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.		
Riferimenti normativi	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.		
Confezione	Disponibile in confezioni sottovuoto da 1 kg a 2 kg circa. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE:1895/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.		
Imballo	In cartone ondulato :		

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
59x38x27 cm³	5/10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.
Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare entro 90 giorni dalla data di confezionamento.

Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr., spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.	
Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali	Valore Energetico	1673 KJ /100 g 400 Kcal / 100g
	Grassi Di cui Acidi grassi saturi	32 g / 100g 12 g / 100g
	Carboidrati Di cui Zuccheri	<1 g / 100g <1 g / 100g
	Proteine	27 g/100g
	Sale	4 g/100g

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	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
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	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 ml/l espresso come SO2	NO

Confezionato da: La Bottega di Adò s.r.l.
Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
P.IVA e C.F: 00544200454 **Riconoscimento CE:** IT J7H46 CE
Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
Indirizzi e-mail: Segreteria:anna@labottegadiado.com,gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione